

## SPIS TREŚCI

Wstęp .....	6
Zasady BHP i regulamin pracowni mikrobiologicznej.....	7
Ćwiczenie 1. <b>Przygotowanie i jałowanie szkła, drobnych materiałów, podłoży oraz odczynników</b> .....	9
Ćwiczenie 2. <b>Izolowanie bakterii przetrwalnikujących z gleby oraz drożdży z żywności fermentowanej</b> .....	13
Ćwiczenie 3. <b>Monitorowanie wzrostu mikroorganizmów w płynnej hodowli okresowej</b> .....	20
Ćwiczenie 4. <b>Morfologia komórek drożdżowych i bakteryjnych – obserwacje mikroskopowe</b> ..	26
Ćwiczenie 5. <b>Wybrane zagadnienia dotyczące metabolizmu bakterii i drożdży: źródła węgla, procesy oddechowe i fermentacja</b> .....	36
Ćwiczenie 6. <b>Metody badania aktywności przeciwdrobnoustrojowej</b> .....	44
Ćwiczenie 7. <b>Produkcja naturalnego aromatu różanego jako przykład biotechnologicznego wykorzystania drożdży</b> .....	48
Ćwiczenie 8. <b>Produkcja alkoholu etylowego przez drożdże</b> .....	53
Spis podłoży i odczynników używanych w doświadczeniach.....	56