



Übung: Lebensmittelmikrobiologische Diagnostik

Inhaltsübersicht

- 1. Nachweis und Isolierung von Mikroorganismen aus Lebensmitteln**
 - Einsatz universeller Nährmedien
 - Einsatz chromogener und selektiver Nährmedien
 - Einsatz spezifischer Anreicherungsverfahren
- 2. Differenzierung von Mikroorganismen anhand morphologischer und physiologischer Merkmale**
 - Zellmorphologie und Beweglichkeit
 - Test auf extrahierbare DNA (KOH-Test)
 - Test auf Cytochrom-Oxidase
 - O/F-Test
 - Katalase-Test
- 3. Nachweis von Toxingenen mittels PCR-basierter Verfahren**
 - Multiplex-PCR auf *Bacillus cereus*-Toxingene
- 4. Identifizierungsmethoden für Mikroorganismen**
 - physiologische Verfahren
 - biochemische Verfahren
 - DNA-Sequenzanalyse