

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	0810.7.0016.0	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	7 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ
ΘΕΩΡΙΑ		2	
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ		2	
ΣΥΝΟΛΟ		4	5
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ειδίκευσης		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Όχι		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Όχι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα
<p>Το μάθημα έχει σκοπό την κατάρτιση των φοιτητών σε θέματα:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ταξινόμησης των μικροοργανισμών των τροφίμων • Αξιολόγησης των μικροβιακών κινδύνων στα τρόφιμα • Συνηθέστερων πηγών μικροβίων στα τρόφιμα • Μεθόδων επεξεργασίας προϊόντων φυτικής παραγωγής με την χρήση καλλιεργειών μικροοργανισμών • Υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων <p>Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές θα γνωρίζουν:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τις μικροβιακές ομάδες που απαντώνται στα τρόφιμα • Την θετική και αρνητική δράση των μικροβιακών πληθυσμών • Τις τεχνικές επεξεργασίας τροφίμων με την χρήση μικροοργανισμών • Τους κρίσιμους παράγοντες που επηρεάζουν την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων
Γενικές Ικανότητες
<ul style="list-style-type: none"> • Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών • Λήψη αποφάσεων • Αυτόνομη εργασία / Ομαδική εργασία • Παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών <p>Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης.</p>

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Υλη θεωρίας

Ιστορία και σημασία της μικροβιολογίας τροφίμων. Κύριες κατηγορίες μικροοργανισμών στα τρόφιμα. Πηγές των μικροοργανισμών στα τρόφιμα. Μικροβιολογική χλωρίδα διαφόρων τροφίμων. Χαρακτηριστικά της μικροβιακής ανάπτυξης στα τρόφιμα. Παράγοντες που επηρεάζουν τη μικροβιακή ανάπτυξη στα τρόφιμα. Βασικές αρχές μικροβιακού μεταβολισμού. Μικροβιακός μεταβολισμός συστατικών τροφίμων. Σημαντικοί παράγοντες της μικροβιακής αλλοίωσης των τροφίμων. Αλλοίωση τροφίμων από μικροβιακά ένζυμα. Δείκτες μικροβιακής αλλοίωσης και αλλοίωση κύριων κατηγοριών τροφίμων. Σημαντικά στοιχεία για τα τροφιμογενή νοσήματα. Μικροοργανισμοί δείκτες της ασφάλειας των τροφίμων. Βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.

Ενδεικτικές Εργαστηριακές Ασκήσεις

Επίδραση της θερμοκρασίας στη μικροβιακή αύξηση. Επίδραση του pH στη μικροβιακή αύξηση. Επίδραση της ενεργότητας νερού (ωσμωτικής πίεσης) στη μικροβιακή αύξηση. Εκτίμηση της μικροβιακής αύξησης σε κλειστό σύστημα καλλιέργειας μέσω μετρήσεων θολερότητας (απορρόφησης). Απομόνωση του παθογόνου βακτηρίου της σαλμονέλας από τρόφιμο μέσω της μεθόδου του εμπλουτισμού και βιοχημική ταυτοποίηση (δοκιμή TripleSugarIron). Μικροβιολογική ανάλυση τροφίμου (απαρίθμηση κολοβακτηριδίων, βιοχημική ταυτοποίηση και δοκιμή αναγωγής του κυανού του μεθυλενίου).

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Πρόσωπο με πρόσωπο	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	Προβολή ηλεκτρονικών διαφανειών	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις (σύνολο 13X2)	26
	Εργαστηριακές ασκήσεις (13 X2)	26
	Εργασία	18
	Μελέτη	55
	Σύνολο Μαθήματος	125
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Γραπτή ή/και προφορική εξέταση ενδιάμεσα και στο τέλος του εξαμήνου.	

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Καλκάνη-Μπουσιάκου Ε., Γενική Μικροβιολογία, Εκδόσεις Ελλην, Αθήνα, 1996
- Παπαντωνίου Δ., Εργαστ. Ασκήσεις Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Θεσ/κη, 1995
- Dart, R.K., Microbiology for the Analytical Chemist, Royal Society of Chemistry, U.K., 1996
- Benson J.H.: Microbiological applications, laboratory manual in general microbiology, 7th ed.; WCB/Mc Graw-Hill ed., Boston, 1998
- Μπαλατσούρας, Γ. Μικροβιολογία Τροφίμων. Εκδόσεις Έμβρυο, Έτος έκδοσης: 2006, σελ. 562 (ISBN: 960-8002-25-7).

