

Primijenjena mikrobiologija u poljoprivredi (173830)

Nositelj predmeta

[prof. dr. sc. Mirna Mrkonjić Fuka](#)

Opis predmeta

Osnovni cilj modula je upoznati studente sa teoretskim i posebno praktičnim znanjima vezanim uz široku primjenu mikrobioloških i biotehnoloških procesa u biljnoj i stočarskoj proizvodnji, proizvodnji i preradi hrane te zaštiti okoliša.

Mikrobni biodiverzitet prirodnih i antropogenih sredina, Mikroorganizmi u hidrosferi i biosferi, Mikrobna raznolikost tla, Rizosfera - mjesto biokemijskih interakcija između tla, biljke i mikroorganizama, Kulturabilne i nekulturabilne bakterije tla, Direktne i indirektno metode u proučavanju mikroorganizama tla, Pesticidi - mikrobna razgradnja i utjecaj na mikroorganizme tla, Bioremedijacija, Mikrobiološka i organska gnojiva i njihov utjecaj na mikrobiološku aktivnost tla, Mikrobne transformacije dušika u poljoprivrednim tlima, Mikrobni indikatori plodnosti tla, Metode za procjenu bioraznolikosti, mikrobne biomase i mikrobne aktivnosti u tlu; Mikroorganizmi i procesi u proizvodnji organskih gnojiva, Mikrobiologija kompostiranja, Mikrobiološka gnojiva; Korisne asocijacije biljke - mikroorganizmi, Biološka fiksacija dušika, Prirodne populacije rizobija u tlu i njihova raznolikost, Utjecaj abiotičkih i biotičkih faktora na prirodne populacije, Kompetitivni odnosi u tlu i rizosferi, Tehnologija simbiozne fiksacije dušika, Uzgoj jednogodišnjih i višegodišnjih leguminoza i njihova reakcija na inokulaciju sjemena u održivim sustavima ratarske proizvodnje, Značaj leguminoznih usjeva u plodnosmjeni, Arbuskularne mikorize, Metode za izolaciju i molekularnu identifikaciju bakterija i kvasaca izoliranih iz prirodnih sredina.

Mikrobni indikatori u kontroli toksičnosti namirnica, Mikrobiološki standardi za namirnice; Mikrobiološke norme u nas i u svijetu, Klasične i suvremene metode u mikrobiologiji namirnica, Uzorkovanje za mikrobiološku pretragu, Statistička kontrola kakvoće, Pogreške i preciznost analitičkih metoda.

Genetičke osnove metabolizma ugljika kod kvasaca. Genetičke osnove metabolizma dušika kod kvasaca,

Lipidi i stanične membrane kvasaca . Molekulane značajke stresa kod kvasaca. Filogenetika roda *Saccharomyces*. Najnovije metode u istraživanju ekspresije gena kod kvasaca važnih u industrijskim procesima. Analize transkriptoma vinskih kvasaca. Uloga i značaj mikroorganizma u kvarenju vina. Biološke metode otkiseljavanja vina (malolaktičana i maloetanolna fermentacija). Klasične i molekularne mikrobiološke metode ispitivanja zdravstvene ispravnosti mlijeka i mliječnih proizvoda Klasične i molekularne mikrobiološke metode ispitivanja zdravstvene ispravnosti mesa i proizvoda od mesa. Mikroorganizmi uzročnici kvarenja hrane Faktori virulentnosti patogenih mikroorganizama Multifazne metode u istraživanjima prirodnih fermentacija mliječnih i mesnih prerađevina. Uloga i značaj funkcionalnih starter kultura u proizvodnji mliječnih i mesnih prerađevina .Značaj i uloga mikroorganizama u proizvodnji silaže. Genetika mliječno kiselih bakterija.

-



ECTS: **6.00**

Sati nastave: 30

Predavanja: 10

Auditorne vježbe: 0

Laboratorijske vježbe: 10

Seminar: 10

Izvođač vježbi

- [dr. sc. Irina Tanuwidjaja](#)

Izvođač seminara

- [doc. dr. sc. Ivana Rajnović](#)

Ocjenjivanje

Dovoljan (2):

Dobar (3):

Vrlo dobar (4):

Izvrstan (5):

Vrsta predmeta

- Poslijediplomski studij / Doktorski studij / [Poljoprivredne znanosti](#) (Izborni predmet, 1. semestar, 1. godina)

Tjedni plan nastave

1. -
2. -
3. --
4. -
5. -
6. -
7. -
8. -
9. -
10. -
11. -
12. -
13. -
14. -
15. -