


Toxiny bakterií (1. LF UK, NT)



Na tomto článku se právě pracuje

Máte-li nějaké náměty či poznámky k jeho obsahu, uveďte je prosím v diskusi ([https://www.wikiskripta.eu/w/Diskuse:Toxiny_bakteri%C3%AD_\(1._LF_UK,_NT\)](https://www.wikiskripta.eu/w/Diskuse:Toxiny_bakteri%C3%AD_(1._LF_UK,_NT))). V případě potřeby kontaktujte autora stránky - naleznete jej v historii ([https://www.wikiskripta.eu/index.php?title=Toxiny_bakteri%C3%AD_\(1._LF_UK,_NT\)&action=history](https://www.wikiskripta.eu/index.php?title=Toxiny_bakteri%C3%AD_(1._LF_UK,_NT)&action=history)).

Stránka byla naposledy aktualizována ve středu 16. prosince 2020 v 20:44.

 *Podrobnější informace naleznete na stránce Bakteriální toxiny.*

- exotoxiny a endotoxiny – hygienické limity nejsou
 - exotoxiny – enterotoxiny, cytotoxiny neurotoxiny.

Botulotoxiny

- *Clostridium botulinum*,
- neurotoxiny, polypeptidy, 19 aminokyselin,
- nekyselá konzervovaná produkta (uzeniny),
- anaerobní podmínky, pH 4,8–8,5, 30 °C,
- inaktivace 80 °C/10 minut, 100 °C/sekundy,
- faktory aW, t, NaCl, dusitany.

Další bakteriální toxiny

- *Staphylococcus aureus*, *C. perfringens*, *Bacillus cereus*,
- infekce, množení zárodků a tvorba toxinů v trávicím traktu,
- *Escherichia coli*, *Salmonella enteritidis*, *S. typhimurium*,
- primární zdroje - maso, mléko a vejce.

Odkazy

Související články

- Rod *Staphylococcus*
- Biologické zbraně
- Patogenita a virulence

Zdroj

- DAVÍDEK, Jiří. 14. KONTAMINANTY POTRAVIN [online]. [cit. 2012-03-13]. <<https://el.lf1.cuni.cz/p92009169/>>.

Citováno z „[https://www.wikiskripta.eu/index.php?title=Toxiny_bakteri%C3%AD_\(1._LF_UK,_NT\)&oldid=444145](https://www.wikiskripta.eu/index.php?title=Toxiny_bakteri%C3%AD_(1._LF_UK,_NT)&oldid=444145)“