

2009 juni examen

Juni

Staphylococcus en enterococcus zijn 2 soorten coccen, leg uit:

- waarom hun aanwezigheid in voeding onderzocht wordt. geef van elk minstens één reden en leg uit.
- hoe men de 2 kan onderscheiden
- wat weet je van *Staphylococcus aureus*

Gasomgeving en temperatuur zijn 2 extrinsieke factoren voor de groei van m.o. leg uit

Waar of niet waar?

de kwaliteit van kaas hangt niet af van de rauwe melk als die melk eerst gepasteuriseerd is.

de snelle detectiemethoden zijn beter voor het opsporen van mo dan klassieke methoden.

Mondeling

1) waarom zijn enterobacteriaceae belangrijk voor levensmiddelen (3 punten geven) + bespreek salmonella

2) synergisme: geef 3 voorbeelden

waar of niet waar:

conserven met een $\text{pH} < 4,5$ zijn niet onderhevig aan bederf

voor staphylococcus aureus doen ze geen resuscitatie

schriftelijk:

- toxoplasma gondii

- ELISA

- organische zuren

schriftelijk:

wat weet je van:

- *Listeria monocytogenes*
- *Taenia saginata* (runderlintworm)

Revision #1

Created 23 November 2021 15:44:02 by Jasper G.

Updated 3 December 2021 22:13:39 by Jasper G.