|  |  |
| --- | --- |
| **EBLHMA.png** | **ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ****ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ****ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ** |

**ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ**

**ΟΜΑΔΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**ΤΜΗΜΑ**: **ΟΜΑΔΑ: ΗΜΕΡΑ:**

**ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΦΟΙΤΗΤΗ:** **ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΤΡΩΟΥ ΦΟΙΤΗΤΗ:**

**1.**

**2.**

**3.**

**4**.

**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ:**

**1. ΣΚΟΠΟΣ ΑΣΚΗΣΕΩΝ**

Πραγματοποιήθηκαν στο εργαστήριο Μικροβιολογίας Τροφίμων 5 ασκήσεις, όπως φαίνεται παρακάτω:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2. ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΣΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΗΚΑΝ (ΓΕΝΙΚΑ) :**

1) 2) 3)

4) 5) 6)

7) 8) 9)

10) 11) 12)

**3. Πίνακας παραμέτρων των μικροβιολογικών αναλύσεων που πραγματοποιήθηκαν:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | OMX | ΨΥΧΡΟΤΡΟΦΑ | MPN | ΖΥΜΕΣ/ΜΥΚΗΤΕΣ |  |
| Υπόστρωμα |  |  |  |  |  |
| Μέθοδος εμβολιασμού |  |  |  |  |  |
| Θερμοκρασία επώασης |  |  |  |  |  |
| Χρόνος επώασης |  |  |  |  |  |

 **4. Έλεγχος παθογόνων μικροοργανισμών:**

**5. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ:**

ΠΙΝΑΚΑΣ 1.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2.

ΠΙΝΑΚΑΣ 3.

ΠΙΝΑΚΑΣ 4.

ΠΙΝΑΚΑΣ 5.

**6.ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΣΧΟΛΙΑΣΜΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΑΣΚΗΣΗ (ΒΑΣΕΙ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ):**