

| L.p. | BADANIA WYKONYWANE W LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNYM                                                                                                                                                                    |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Oznaczenie liczby wybranego mikroorganizmu ( <i>Candida albicans</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Escherichia coli</i> ) w produkcie kosmetycznym.                              |
| 2    | Oznaczenie ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w produktach kosmetycznych.                                                                                                                             |
| 3    | Ocena czystości powierzchni np.: powierzchnia przedmioty zabytkowe, księgozbiory.                                                                                                                                      |
| 4    | Test skuteczności zakonserwowania produktu kosmetycznego.                                                                                                                                                              |
| 5    | Oznaczanie liczby mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w piwie.                                                                                                                                                   |
| 6    | Wykrywanie i oznaczanie liczby <i>Lactobacillus spp.</i> w piwie                                                                                                                                                       |
| 7    | Wykrywanie i oznaczanie liczby <i>Pediococcus spp.</i> w piwie                                                                                                                                                         |
| 8    | Ocena czystości produktu metodą filtracji membranowej.                                                                                                                                                                 |
| 9    | Badanie parametrów mikrobiologicznych wody (Oznaczanie ilościowe <i>Escherichia coli</i> i bakterii grupy coli, ogólna liczba bakterii mezofilnych rosnących w temperaturze 22°C i 36°C oraz <i>Enterokoki</i> kałowe. |
| 10   | Badanie parametrów mikrobiologicznych wody- oznaczanie ilościowe <i>Clostridium perfringens</i> .                                                                                                                      |
| 11   | Oznaczanie liczby mezofilnych drobnoustrojów tlenowych w temperaturze 32±2,5°C- dowolna matryca (TAMC).                                                                                                                |
| 12   | Oznaczanie liczby drożdży i pleśni w temperaturze 22,5±2,5°C-dowolna matryca (TYMC).                                                                                                                                   |
| 13   | Ocena właściwości przeciwdrobnoustrojowej metodą krążkową, 1 wybranej substancji względem jednego szczepu bakteryjnego                                                                                                 |
| 14   | Produkcja biomasy bakteryjnej w pożywce TSA lub YPD, wraz z wirowaniem hodowli 20 litrów/ 1 cykl.                                                                                                                      |
| 15   | Optymalizacja składu pożywki i warunków hodowli wybranego gatunku bakterii w biofermentorze w objętości 15 l w celu otrzymania biomasy o gęstości 10 <sup>9</sup> jtk/ml.                                              |
| 16   | Opracowanie metody badania na zlecenie klienta.                                                                                                                                                                        |