

2023 Januari Examen

Toegepaste Microbiologie

Lector: S. Moens, 2u20 normaal maar iedereen mocht 3u (+30% extra tijd)

Ik wist de puntenverdeling niet meer, enkel hoeveel totaal op theorie en de punten van de begrippen. Maar hopelijk helpt dat al een beetje. Kan zijn dat er nog vragen waren bij bij de theorie, dan waren het wel maar een paar kleine deelvraagjes.

Theorie (40 punten)

Vraag 1: Vier begrippen uitleggen (8 punten)

- Horden technologie
- Monod-kinetiek
- Mycorrhizae
- Probiotica

Vraag 2

Geef twee intrinsieke factoren van vers vlees (preparé) die zorgen voor sneller bederven.

Vraag 3 *Listeria monocytogenes*

- Geef de specifieke gevaren en kenmerken van *Listeria monocytogenes*
- Zorgt *Listeria monocytogenes* voor een voedselinfectie of voedselintoxicatie?
En leg de begrippen voedselinfectie en voedselintoxicatie uit en geef voor elk van deze begrippen een typische bacterie en ziekteverschijnsel.

Vraag 4: D-waarde

De producent van vleessalade (vers verpakt) heeft een bacterieel kiemgetal van $3 \cdot 10^5$ kve bepaald. Er wordt bij 72°C 15 seconden gepasteuriseerd. De decimale reductietijd bij 62°C is 15 min. De z-waarde is 5°C.

1. **Bepaal het bacterieel kiemgetal na het pasteuriseren bij 72°C en 15 seconden.**
2. **Bepaal de pasteurisatietijd bij 67°C om dezelfde reductie te hebben als bij 72°C en 15 seconden.**
3. **Als jij nu de producent was zou je pasteuriseren bij 67°C of 72°C en waarom kies je die temperatuur?**

Vraag 5: Afvalverwerking

- **Wat gebeurt er bij de oxische en anoxische stappen van afvalwaterzuivering voor R-NH₂**
- **Teken de stikstofcyclus die hierbij hoort en duidt de verschillende stappen aan.**

Vraag 6: Biofilm

Geef twee voordelen waarom het leven in een biofilm voordeliger is voor de betrokken organismen.

Vraag 7: Industriële fermentaties

Je kreeg een groeicurve van een metaboliet een soort lactobacil dat Glucose afbraak tot melkzuur.

- **Dit is een industrieel fermentatie proces, maar is dit ook een 'echte' biochemische fermentatie en waarom ja of nee?**
- **Geef twee fundamentele eisen waaraan een industrieel micro-organisme moet voldoen.**
- **Is dit een primair of secundair metaboliet en waarom?**
- **Hier werd de groei gevolgd met spectrofotometrie. Geef nog twee technieken om de groei van micro-organismen te volgen.**

Revision #2

Created 14 January 2023 15:34:50 by Miles Morales

Updated 14 January 2023 15:35:34 by Miles Morales