

Inhalt

Vorwort	4
Mikrobiologisches Arbeiten an der Schule	5
Chitinpilze	6
Wie ist ein Chitinpilz aufgebaut?	9
Käse mit Edelschimmel	10
Herstellung von Käse	12
Industrielle Käseherstellung	14
Starke Vermehrung	15
Wasseraufnahme und Eigenschaften von Pilzen	17
Schimmelpilze in der Küche	18
Information Schimmelpilze	20
Hefe: ein nützlicher Pilz	21
Aussehen und Eigenschaften von Hefezellen	23
Hefeteig herstellen	24
Gärung von Säften	26
Nährböden herstellen	28
Sicherheit im Labor	30
Mikrobiologische Arbeitsschritte im Überblick	31
Abklatschversuche I und II	32
Pilz- und Bakterienkolonien erkennen	33
Besiedlung der Daumen	35
Besiedlungsdichte und Vielfalt am Menschen	37
Lebensraum Mensch für Bakterien	38
Ungebetene Gäste in der Küche	39
Ungebetene Pilze und Bakterien im Haushalt	41
Richtiges Sterilisieren	42
Besiedlung und Sterilisierung der Hand	44
Eingebauter Schutz gegen Bakterien	45
Pflanzen mit Bakterienchutz	47
Küchenabfall wird zu Boden	48
Zersetzung von Küchenabfällen	50
Bakterien machen Milch sauer	51
Milch und natürliche Milchprodukte	53
Saure Milch lebt	54
Milchsaure	56
Sauerteig nach uraltem Rezept	57
Salz macht sauer	59
Konservieren mit Zucker	61
Biodiversität der Bakterien	63
Vielfalt der Mikroorganismen	65
Simulation einer Keimübertragung	66
Übertragen Geldstücke Krankheitserreger?	68
Hygiene-Regeln	70