

Helvi Heinonen-Tanski

1. Elintarvikehygienian kannalta tärkeät itiölliset bakteeri (6p.)
2. Aspergillus-suvun jäsenet elintarvikkeiden laatua heikentämässä (6p.)
3. Tuoretta mansikkaa syödään yleisesti ottaen raakana. Mitä seikkoja mansikkatilan omavalvonnassa on huomioitava, jotta voidaan taata mikrobiologisesti puhdas mansikka kuluttajille? (8p.)
4. Mikrobien desinfiointikeinot elintarviketeollisuudessa (6 p.)
5. Tärkeimmät syyt, miksi erityisesti bakteerit pystyvät pilaamaan monia elintarvikkeita (6p.)