

**Ympäristömikrobiologia (YMB) LT**  
**4. 4. 2003**

1. Mahdollisuudet nopeuttaa öljyjen mikrobiologista hajoamista maassa ja merivedessä. 6 p
2. Mykoritsa. 6 p
3. Erään erikoisjuuston kermainen maito kuumennetaan lähinnä listerian tuhoamiseksi. Listerian alkupitoisuus on korkeintaan 100 kpl/ml. Kuumennus tehdään 65°C:ssa 4 min ja tässä listerian D-arvo on 2,1 min. Mikä on listerian pitoisuus kuumennuksen jälkeen. 6 p
4. Biokaasun tuotto. 6 p.

**Muista laittaa papereihin nimesi ja syntymäaikasi (ilman tunnusosaa)!**