

## ELINTARVIKEHYGIENIA LT 15.10.1999

Helvi Heinonen-Tanski:

1. Mitkä elintarvikehygienian kannalta tärkeät bakteerit ovat hyötäneet nykyaikaisista kylmäketjuista? Kuvaa kahdesta tähän bakteeriryhmään kuuluvasta bakteerista aiheutuvat ongelmat lyhyesti. (6 p.)
2. Fusarium-sienien toksiinit elintarvikkeiden pilaajina. (6 p.)
3. Torjunta-aineiden esiintyminen Suomessa viljellyissä kasvikunnan tuotteissa. (6 p.)

Merja Voutilainen:

4. Selitä aerobisesti säilytetyn lihan mikrobiologinen pilaantuminen (lähtien kaupasta ostetusta lihapalasta ja päätyen syömäkelvottomaan...) (6 p.)

Atte von Wright:

5. Suomalaisten parkkihappoaltistus ( lähteet, päivittäinen saanti, vaikutukset)? (6 p.)

Heinonen-Tanskin, Voutilaisen ja von Wrightin kysymyksiin vastaukset eri papereille.

Muista laittaa myöskin papereihin nimesi ja syntymäaikasi (ilman tunnusosaa). Kiitos!