

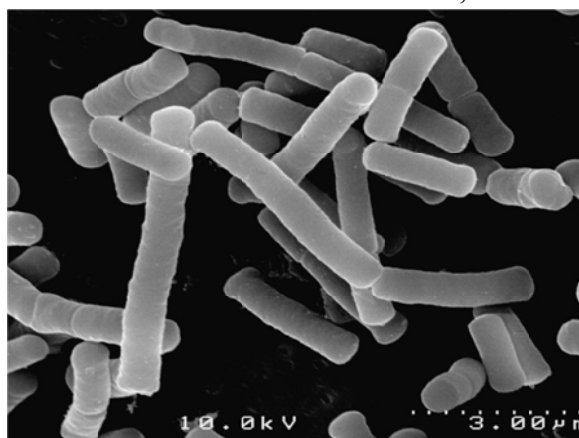
Vás zve na seminář:

Lactobacillus stimuluje odolnost k viru chřipky

**Zuzana Lacková, Ing. Bc. Markéta Komínková, Mgr. Ondřej Zítka,
Ph.D.**

Abstrakt

Lactobacillus je rod grampozitivních, fakultativně anaerobních či mikroaerofilních bakterií z kmene Firmicutes. Jsou známé tím, že rozkládají laktózu a jiné cukry na kyselinu mléčnou.



Jsou běžně přítomné v různých prostředích a obvykle nejsou patogenní. Například u lidí jsou součástí mikroflóry ve vagíně a v trávicí soustavě. Mnoho druhů se také účastní rozkladu zbytků rostlinných těl v přírodě. Některé laktobacily se používají při výrobě jogurtu, sýra, kyselého zelí, nakládaných okurek, piva, cideru, vína, a dalších typů fermentovaných (kvašených) potravin.

pátek 28. 03. 2014, od 13:00

Ústav chemie a biochemie, Laboratoř metalomiky a nanotechnologií, Zemědělská 1, 613 00
Brno

Kontakt: kizek@sci.muni.cz

