



Opsummering og vigtige begreber

Baseret på siderne 131-150

Når du har læst kapitlet **Probiotika og produktion af yoghurt**, skal du kunne:

1. Kende til betydningen af mikroorganismer for menneskets sundhed. Følgende begreber er relevante at kunne anvende og forklare:
 - a) *Probiotika*
 - b) *Slimhinder*
 - c) *Mikroflora/Mikrobiota*
2. Kende til menneskets fordøjelsessystem og kunne forklare om dioxygens betydning som vækstfaktor for mikroorganismer i relation til fordøjelsessystemet. Følgende begreber er relevante at kunne anvende og forklare:
 - a) Fordøjelsessystemet set som et *økosystem*
 - b) *Obligat aerobe* mikroorganismer
 - c) *Fakultativt anaerobe* mikroorganismer
 - d) *Obligat anaerobe* mikroorganismer
3. Kende til syre-base-kemi og udføre simple stofmængde- og pH-beregninger med syrer og baser. Følgende begreber relevante at kunne anvende og forklare:
 - a) Definition af en *syre* og en *base*
 - b) *Hydron*, *oxonium* og *hydroxid*
 - c) *Formel stofmængdekonzentration (c)*
 - d) Enheden *molær (M)*
 - e) Sammenhængen mellem formel stofmængdekonzentration, stofmængde og volumen
 - f) *Aktuel stofmængdekonzentration* og brug af kantede parenteser
 - g) *Syrestyrke* og *basestyrke* (stærke og ikke-stærke syrer/baser)
 - h) *Korresponderende syre-basepar*
 - i) *Amfolyt*
 - j) *Vands ionprodukt*
 - k) Definition af *pH*
 - l) Relationen mellem pH og henholdsvis sure, neutrale og basiske opløsninger
4. Forklare om levevilkår i fordøjelsessystemets mikro-økosystemer. Følgende er relevant at kunne forklare og diskutere:
 - a) Levevilkår for mikroorganismer i hhv. mundhulen, mavesækken, tyndtarmen, tyktarmen og endetarmen, herunder brug af begrebet *artsdiversitet*
 - b) Forekomst af probiotika i fordøjelsessystemet og årsag til lokalisering
 - c) Hvilke stoffer som probiotika producerer, der anses for at være sundhedsfremmende
 - d) Hvilke forhold der kan fremme en sund mikroflora/mikrobiota i tarmen



5. Redegøre for yoghurtproduktion. Følgende er relevant at kunne redegøre for, forklare eller diskutere:
- Udvikling i den globale mængde af produceret yoghurt
 - Forskellige metoder til varmebehandling af mælk
 - Forskellige arter af mælkesyrebakterier og betydningen af deres temperaturoptimum
 - Reaktionsskemaer der kan vise lactoses omdannelse til mælkesyre (lactat)
 - Sammenhængen mellem produktion af mælkesyre og pH i forbindelse med fremstilling af yoghurt
 - Hvorfor mælkesyrebakteriers vækst hæmmes ved lav pH
 - Årsager til yoghurts tekstur, herunder begrebet *miceller*