

# K mykofloře lahvového piva

Zur Mykoflora des Flaschenbiers

(Předběžné sdělení)

Petr Frágnér

(Z Krajské hygienicko-epidemiologické stanice KNV Praha, ředitel MUDr. L. Hofta)

V nepasteurovaném lahvovém pivu byly prokázány tyto houby: *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces steineri*, *Saccharomyces rosei*, *Saccharomyces heterogenicus*, *Candida krusei*, *Candida intermedia*, *Pichia fermentans*, *Pichia membranaefaciens*, *Torulopsis glabrata*, *Torulopsis dattila*, *Geotrichum candidum*, *Torulopsis* sp., *Penicillium* sp. Poněvadž některé z těchto hub znehodnocují lahvové pivo a mohou být pro člověka za zvláštních podmínek i pathogenní, byla doporučena k úvaze některá opatření ve výrobě a distribuci.

---

In dem nicht pasteurisierten Flaschenbier wurden folgende Pilze nachgewiesen: *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces steineri*, *Saccharomyces rosei*, *Saccharomyces heterogenicus*, *Candida krusei*, *Candida intermedia*, *Pichia fermentans*, *Pichia membranaefaciens*, *Torulopsis glabrata*, *Torulopsis dattila*, *Geotrichum candidum*, *Torulopsis* sp. *Penicillium* sp. Da einige von diesen Pilzen das Flaschenbier entwerten und unter besonderen Umständen für Menschen sogar pathogen werden können, wurden einige Massnahmen in der Bierproduktion und Distribution zur Erwägung empfohlen.