

**Інструкційна картка до проведення  
лабораторного заняття №  
з дисципліни «Мікробіологія галузі»**

**Тема заняття: ДОСЛІДЖЕННЯ ЗМИВНОЇ ВОДИ ВИНОГРАДУ,  
ПЛОДІВ.**

**Мета проведення заняття:**

**Навчальна:** навчитись досліджувати змивну воду винограду, плодів.

**Виховна:** виховувати зацікавленість дисципліною.

**Після виконання роботи студент повинен:**

**знати:**

1. Для чого проводять мікробіологічний контроль?
2. Що підвернено мікробіологічному контролю?
3. Яке завдання мікробіологічного контролю?

**вміти:**

1. Досліджувати змивну воду з винограду, плодів мікроскопуванням.
2. Досліджувати змивну воду з винограду, плодів на поживному середовищі.

**Матеріально-технічне оснащення робочого місця:** мікроскоп, предметне скло, стерильна дистильована вода, чашки Петрі, термостат, виноград, плоди.

**Інструктаж з техніки безпеки:** згідно діючої інструкції в лабораторії.

**Короткі відомості з теоретичної частини роботи.**

Мікробіологічний контроль у виноробстві покликаний виявляти вогнища і джерела інфекції на виробництві для своєчасного проведення необхідних заходів щодо їхнього усунення. Завданням є також можливо більш раннє розпізнання хвороб вин для їхнього лікування і боротьби з мікроорганізмами, що інфікують. Перевірці систематично піддають сировину, устаткування і ємності, виробничі дріжджі, фільтруючі і допоміжні матеріали, повітря і воду. Високоякісне вино можна одержати лише при гарному санітарному стані підприємства.

Для виявлення шкідників виноробства застосовують деякі спеціальні живильні середовища, що є елективними для різних груп мікроорганізмів.

По сполученню морфологічних ознак і зовнішнього вигляду колоній установлюють приналежність мікроорганізмів до тієї або іншої групи.

### **Зміст і послідовність виконання завдань:**

1. Дослідження змивної води з винограду, плодів мікроскопуванням.
2. Дослідження змивної води з винограду, плодів на поживному середовищі.
3. Результати досліджень та обчислень, висновки.

### **Методичні рекомендації з виконання та оформлення.**

#### **1. Дослідження змивної води з винограду, плодів мікроскопуванням.**

Сировина, що надходить на завод, виноград, плоди і ягоди – аналізують на обсімененність. Проби беруть від кожної партії сировини, що надійшла.

Для визначення загального забруднення беруть 50 ягід збовтують 5хв. із 100мл стерильної води і після центрифугування мікро скопіюють осад.

#### **2. Дослідження змивної води з винограду, плодів на поживному середовищі.**

Для більш точного визначення мікроорганізмів у сировині, беруть 1мл змивної води і висівають у чашку Петрі з м'ясопептонним бульйоном. Ставлять у термостат для проростання колоній. Через дві доби рахують пророслі колонії, визначають їх якість і кількість в 1 мл води.

#### **3. Результати досліджень та обчислень, висновки.**

#### ***Контрольні питання для захисту роботи:***

1. Як проводять дослідження змивної води з винограду, плодів мікроскопуванням?
2. Як проводять дослідження змивної води з винограду, плодів на поживному середовищі?
3. Які мікроорганізми визначені при мікроскопуванні?