

Самостійна робота № 2

Розділ 1. Санітарно-показові мікрорганізми.

Тема: Місце та правила відбирання проб для мікробіологічного аналізу.
Контроль технологічного обладнання..– 2год.

Мета: ознайомити студентів з місцями та правилами відбирання проб для мікробіологічного аналізу, з контролем технологічного обладнання.

Вид контролю: усне опитування.

Міжпредметні зв'язки: технічна мікробіологія, біохімія вина, технологія виноробства, ТХК виробництва.

Використана література:

1. А.Ю. Жвирблянская, О.А. Бакушинская, Микробиология в пищевой промышленности. – М. – Пищевая промышленность. – 1975. стор. 141, 480 - 481
2. А.Ю. Жвирблянская, О.А. Бакушинская, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М. – Легкая и пищевая промышленность. – 1983. стор. 288 - 289
3. В.М. Богданов, Техническая микробиология пищевых продуктов. – М – Легкая и пищевая промышленность. – 1968.

Питання для контролю:

1. На яких стадіях технологічного процесу відбирають середню пробу у консервному виробництві ?
2. За якою схемою відбирають середню пробу для мікробіологічного аналізу?
3. Якою є ціль мікробіологічного аналізу?
4. Яким є загальне правило при відборі проб у консервному виробництві?
5. Як на виробництві проводять контроль технологічного обладнання?
6. Для чого проводять контроль технологічного обладнання?
7. Коли проводять загальну обсімененість апаратури?
8. Виявленню яких бактерій приділяють особливу увагу на консервному виробництві?

Методичні вказівки:

При самостійному вивченні матеріалу студентам слід чітко знати, що для характеристики партії товару або сировини важливе значення має відбір середньої проби для мікробіологічного аналізу, на яких стадіях технологічного процесу відбирають середню пробу у консервному виробництві, за якою схемою відбирають середню пробу для мікробіологічного аналізу. Знати, що цілю мікробіологічного аналізу є виявлення якісного і кількісного вмісту мікрофлори продукту.

Ніколи не забувати, що загальним правилом при відборі проб є дотримання стерильності.

При вивченні матеріалу слід вивчити такі методи проведення відбору проб для мікробіологічного аналізу: відбір кількості мікроорганізмів в рідкій пробі; визначення кількості мікроорганізмів у змиві з поверхні; визначення кількості мікроорганізмів в пробі, яка отримана методом зіскобу.

При вивченні другого питання теми слід чітко знати, що все технологічне обладнання на консервному виробництві піддається контролю згідно розробленому графіку. Дезінфекцію обладнання миючими дезінфікуючими речовинами проводять не рідше одного разу на тиждень. Особлива увага приділяється виявленню бактерій групи кишкової палички, як показника санітарного стану апаратури.