

Самостійна робота № 7

Розділ 5. Мікробіологічний санітарно-гігієнічний контроль консервного виробництва.

Тема Об'єкти контролю. Санітарно-гігієнічний режим технологічного процесу консервації. ДСТ, ТУ, інструкції контролю. Мікробіологічний контроль стерилізації. – 2 год.

Мета: вивчити зі студентами об'єкти контролю у консервному виробництві, згадати інструкції контролю, і розглянути , як проводять мікробіологічний контроль перед стерилізацією.

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. 478 - 481.
2. А.Ю. Жвирблянская, О.А. Бакушинская, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М. – Легкая и пищевая промышленность. – 1983. стор. 288 - 290
3. Й.С. Білоруська, Основи мікробіології, санітарії та гігієни. – К – «Техніка» - 2003.
4. Т.Є. Веселовська, Технічна мікробіологія, Навчально-методичний посібник, 2005.

Питання для контролю:

1. Які об'єкти контролюють на консервному виробництві?
2. Які нормативні документи вивчали у консервній промисловості?
3. Як проводять контроль сировини?
4. Для чого визначають степінь обсімененості продукту перед стерилізацією?
5. При дослідженні апаратури виявленню яких бактерій приділяють особливу увагу?

Методичні вказівки:

При вивченні теми слід добре знати, що контролю підлягають наступні показники:

- якість і обсімененість сировини, напівфабрикатів і допоміжних матеріалів;
- виробничий процес, особливо обсімененість продуктів перед стерилізацією (при виготовленні баночних консервів). Вихідна обсімененість продуктів, чистота апаратури і обладнання мають велике значення і при інших видах консервування;
- якість готової продукції (герметичність, стерильність, наявність патогенних мікроорганізмів і їх токсинів).

Опрацьовуючи матеріал слід зазначити , що при визначенні ступеня обсімененості продукту перед стерилізацією визначають загальну обсімененість і окремо кількість спор. При виробництві рибних консервів контролю підвержують олію на наявність в ній золотистого стафілокока. Контроль на цій стадії дозволяє оцінити санітарний стан апаратури і правильність технологічних режимів підготовки до стерилізації. В разі виявлення підвищеної обсімененості можливо змінити режим стерилізації, а в разі виявлення бактерій, які викликають плісняву порчу, - прискорити реалізацію консервів.