

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ
УКРАЇНИ

Харківська обласна державна адміністрація

Харківський державний університет харчування та торгівлі

**Актуальні проблеми розвитку
харчових виробництв, готельного,
ресторанного господарств і торгівлі**

Тези доповідей
всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених і студентів

У двох частинах

Частина 1

23.березня 2011 року

Харків

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ ЕКСТРУЗІЙНИХ КАРТОПЛЕПРОДУКТІВ

Шульга О.С., канд. техн. наук., асист.

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Ковбаса В.М.,

канд. хім. наук, доц. Шульга С.І.,

канд. техн. наук, доц. Грегірчак Н.М.

Національний університет харчових технологій

Контроль за мікробіологічними показниками при зберіганні екструзійних картоплепродуктів здійснювали наступним чином: в готових продуктах визначали загальний вміст мікроорганізмів (КМАФАМ), вміст грибів, спор і бактерій групи кишкової палички (БГКП) на перший, другий, третій день після виготовлення, а також після одного, трьох, шести і дев'яти місяців зберігання. Вміст цих мікроорганізмів визначали також і в сировині. Для того, щоб можна було оцінити результати досліджень за базові показники були обрані показники ДСТУ2903-94, оскільки цей нормативний документ прописує загальні технічні умови для подібної групи продуктів, а саме сухих сніданків. Результати досліджень показують, що впродовж досліджуваного часу зберігання загальне мікробне число дещо зростає і досягає граничного значення (згідно з ДСТУ 2903-94, КМАФАМ не більше $5 \cdot 10^4$ КУО/г) після дев'яти місяців зберігання. Для продуктів, де складовою є овочеві, фруктовий порошки і сухе знежирене молоко, загальний вміст мікроорганізмів дещо більший, хоча протягом терміну зберігання вміст мікроорганізмів усіх зразків вирівнюється, крім того БГКП в зразках відсутні, отже це вказує на дотримання санітарно-гігієнічних умов виробництва розроблених продуктів. Кількість спорових форм мікроорганізмів під час зберігання не зростає. Спори плісневих грибів в досліджуваних зразках представлені видами *Penicillium* та *Aspergillus*. Збільшення кількості грибної мікрофлори протягом терміну зберігання відбувається повільно. Допустиму норму згідно з ДСТУ 2903-94, не більше $1,0 \cdot 10^3$ КУО/г, зразки не перевищують навіть після дев'яти місяців зберігання.

Висновок. Аналіз результатів і досліджень вказує на те, що екструзійні картоплепродукти, завдяки умовам екструзії мають допустимі показники мікробіологічного забруднення.