

14. Дослідження мікробіологічних показників якості цукерок на основі насіння нуту

Ярослава Сушенко, Тетяна Тракало

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. Харчування є досить активним способом впливу на живий організм. Ось чому розширення асортименту харчових продуктів та покращення їх якості є досить актуальною проблемою. Підвищення якості передбачає покращення споживних та органолептичних властивостей, біологічної цінності продуктів, що в свою чергу потребує збагачення їх легкозасвоюваними вуглеводами та жирами, повноцінними білками, мінеральними речовинами та комплексом фізіологічно активних та незамінних речовин, до яких відносяться не тільки амінокислоти та вітаміни, а також ненасичені жирні кислоти та мікроелементи.

Матеріали і методи. Матеріалом для дослідження було обрано цукерки на основі насіння нуту. Мікробіологічні показники якості цукерок визначали при температурі +4°C. Дослідження проводили за допомогою сучасного мікробіологічного аналізатора «БакТрак 4300», який є автоматизованою експрес-системою для швидкої кількісної та якісної оцінки ступеня мікробної контамінації харчового продукту.

Результати. Результати дослідження мікробіологічних показників цукерок на основі насіння нуту дають змогу стверджувати, що за кількістю мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, пліснявих грибів та дріжджів дослідні зразки розроблених цукерок є безпечними для вживання. Не містять бактерії групи кишкових паличок та патогенних мікроорганізмів бактерій роду *Salmonella*. Узагальнення досліджень дає підстави стверджувати, що розроблені цукерки, відповідно до ДСТУ 4135:2014, за всіма показниками якості входять в допустимі норми та відповідають вимогам нормативно-технічної документації.

Таблиця 1. Дослідження мікробіологічних показників цукерок на основі нуту

Термін зберігання	Мікробіологічні показники				
	МАФАНМ, КУО в 1г	БГКП, КУО в 0,001г	патогенні мікрооргані зми КУО в 25 г	плісневі гриби, КУО в 1 г	дріжджі, КУО в 1 г
Згідно ДСТУ 4135:2014	не більше $5 \cdot 10^4$	не допускаються		не регламентується	
0 діб	$0,012 \cdot 10^4$	відсутні		<10	<5
3 доби	$<0,01 \cdot 10^4$	відсутні		<10	<5
7 діб	$<0,01 \cdot 10^4$	відсутні		<10	<10
14 діб	$<0,02 \cdot 10^4$	відсутні		<10	<10

Висновок. Встановили, що за мікробіологічними показниками цукерки на основі насіння нуту мають гарну стійкість до зберігання. Визначили, що при температурі +4 °C цукерки можуть зберігатися 14 діб без погіршення якості.

Література.

1. ДСТУ 4135:2014 Цукерки. Загальні технічні умови. [Чинний від 01.02.2015]. Вид. офіц. Київ: Мінекономрозвитку України, 2015. 15 с.