

Влияние концентрации веществ, растворенных в среде

1. Концентрированный раствор поваренной соли:

- ▶ 12% - замедляет развитие многих микроорганизмов
- ▶ 20% - прекращается полностью жизнедеятельность почти всех микроорганизмов

2. Концентрированный раствор сахара - около 70 %



МИКРООРГАНИЗМЫ:

Осмофильные - способны развиваться в сильно концентрированных средах (дрожжи, плесневые грибы);

Галофильные - солелюбивые.

ЗАДАНИЯ:

- 1. Составьте конспект стр. 55-62;**
- 2. Ответьте на вопросы на стр. 63**

Микробиология, гигиена и санитария в торговле
Трушина Т.П.