



МИКРОБИОЛОГИ  
Я ОСНОВНЫХ  
ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ

- Знание характера микрофлоры продуктов питания и микробиологических процессов, происходящих в них, необходимы работникам общественного питания для организации правильного хранения, обработки сырья, приготовления блюд и реализации готовой пищи.



*Мышцы и кровь  
здорового скота  
микробов не  
содержат.*

*Развитию микробов  
способствуют  
повышенная  
температура и  
влажность  
окружающего  
воздуха.*

- Замедляет действие микробов и их развитие:
  - Низкая температура туш;
- • Упитанность животного;
- • Большое количество жира
- • Наличие корочки подсыхания на



Рыба является скоропортящимся продуктом. В рыбе обнаруживают микрококки, сарцины, гнилостные палочки, ботулинус. Для предупреждения этого отравления выловленную крупную рыбу (осетровые) немедленно потрошат и замораживают, предотвратив



этим выловленную осетровую рыбу немедленно потрошат и замораживают, предотвратив

Свежие овощи, плоды обильно обсеменены микроорганизмами, попадающими на них из почвы, воды и воздуха. Порча овощей и плодов происходит в результате перезревания при длительном хранении и нарушении целостности их покрова. Микробы внедряются внутрь мякоти и вызывают вначале плесневение, а затем гниение плодов. На поверхности всех овощей и плодов могут быть патогенные (болезнетворные) бактерии, вызывающие дизентерию, брюшной тиф, холеру

- Яйцо обсеменяется микроорганизмами во время снесения. Внутреннее содержимое яйца здоровой птицы долго остается без микробов, благодаря естественному иммунному веществу яйца - лизоциму. В процессе хранения защитные силы яйца слабеют. Микробы (кишечная палочка, протей, стафилококки, плесневые грибы) через поры проникают в яйцо, подвергая его порче.



- Молоко является прекрасной средой для развития микроорганизмов, которые попадают в него с вымени и шерсти животных, с рук доярок, подстилки скотного двора, инвентаря и т.д. В 1 мл молока обнаруживают несколько сотен тысяч микробов. В свежем молоке накапливается молочная кислота и антибиотики, что приводит к уничтожению всех микроорганизмов, и молочнокислых бактерий. Молоко прокисает, создаются благоприятные условия для развития плесневых грибов, а



Спасибо за внимание 😊

Работу  
Выполнила  
студентка  
группы ПК-11  
Кобычкина В.