

ВИВЧЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЗРАЗКІВ СУШЕНИХ ВИЧАВКІВ З ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ

Коник Т.В., гр. ХТД-75м

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Євлаш**,
канд. с.-г. наук, доц. **Л.В. Газзаві-Рогозіна**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сушені овочі – це продукти, які піддають термічній обробці, видаливши зайву вологу, щоб забезпечити їх зберігання. У свіжих овочах міститься близько 80–90% води. З цієї причини вони є швидкопсувними продуктами, які дуже швидко в'януть і гниють. Якщо зменшити масову частку рідини в овочах на 12–15%, то у них з'явиться можливість протистояти впливу різних мікроорганізмів.

З метою вивчення мікробіологічних показників зразків сушених вичавок з овочевої сировини, кафедрою хімії, мікробіології та гігієни харчування ХДУХТ проводилось дослідження двох зразків сушених вичавок:

Зразок 1. Вичавки з моркви висушені за умов вакуумування при постійному вібраційному перемішуванні при режимах роботи сушарки: амплітуда 0,005 м, частота 8 Гц.

Зразок 2. Вичавки з моркви висушені за умов вакуумування при постійному вібраційному перемішуванні при режимах роботи сушарки: амплітуда 0,009 м, частота 8 Гц.

Згідно з МБТ N5061-89, п. 6.2.1. «Овочі сухі» даний вид продукції повинен відповідати наступним мікробіологічним показникам: КМАФАМ (кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів) КУО в 1 гр. не більше чим 5×10^5 ; БГКП (бактерії групи кишкової палочки), маса продукту, в якій наявність не допускається – 0,01 гр.; кількість плісняви у 1 гр. не більше чим 100 – 1000 КУО, згідно п. 6.2.4. «Спеції та пряності».

У результаті проведених досліджень отримали результат:

Зразок 1. Вичавки з моркви висушені за умов вакуумування при постійному вібраційному перемішуванні при режимах роботи сушарки: амплітуда 0,005 м, частота 8 Гц. – мікробіологічні показники у межах норми.

Зразок 2. Вичавки з моркви висушені за умов вакуумування при постійному вібраційному перемішуванні при режимах роботи сушарки: амплітуда 0,009 м, частота 8 Гц. – мікробіологічні показники у межах норми.