***Варіант 12***

1. Які способи підвищення якості хлібопекарських дріжджів?
2. Дайте порівняльну оцінку способів і методів дезинфекції, що використовуються на харчових підприємствах.
3. При виробництві пшеничного хліба використовують пшеничне борошно вищого сорту. В ньому виявлено вміст спор картопляної палички > 1000 КУО/г. Дайте оцінку борошна. Які заходи необхідно вжити, щоб запобігти «картопляній» хворобі хліба і які методи виявлення спор *Bacillus subtilis?*