***Варіант 18***

1. Характеристика мікроорганізмів, що застосовуються у хлібопекарському виробництві. Дріжджі.
2. Способи виявлення зараженості борошна спорами картопляної палички.
3. У сухих сніданках виявили 8,7х104 КУО/г, не виявлено БГКП у 1 г, патогенних мікроорганізмів у 15 г. Дайте оцінку якості готового виробу. Які мікробіологічні показники безпеки виробів і методи їх виявлення?