***Варіант 13***

1. Характеристика дріжджів, що застосовуються під час виготовлення хліба з житнього борошна.
2. Тягуча “хвороба” хліба. Характеристика збудників. Умови розвитку хвороби. Способи запобігання.
3. У змиві з поверхні стін цеху по виробництву макаронних виробів виявлено 620 КУО, в т.ч. спори грибів 120. Кількість мікроорганізмів у чашці Петрі після седиментаційного аналізу повітря складав 178 ( час витримки 10 хв). Дайте оцінку санітарного стану цеху, ймовірних причин виявлення і відповідних гігієнічних заходів