***Варіант 16***

1. Які мікробіологічні процеси проходять у пшеничному тісті?
2. Які режими зберігання макаронних виробів забезпечують їх безпеку за мікробіологічними показниками? Які вади макаронних виробів виникають внаслідок порушення цих режимів?
3. При виробництві пшеничного хліба використовують рідкі дріжджі. Яка стороння мікрофлора може впливати на процес бродіння і яким чином її виявляють? Як визначається активність молочнокислих бактерій, що входять до складу рідких дріжджів?