***Варіант 1***

1. Фактори, що впливають на зміну мікрофлори крупи при обробці і зберіганні.
2. Як властивості молочнокислих бактерій, що входять до складу житніх заквасок впливають на біохімічні процеси тіста.
3. При виробництві пшеничного хліба використовують пшеничне борошно 1 сорту. В ньому виявлено вміст спор картопляної палички > 2000 КУО/г , чи придатне борошно для виробництва? Які заходи необхідно вжити, щоб запобігти «картопляній» хворобі хліба і які методи виявлення у борошні спор *Bacillus subtilis?*