***Варіант5***

1. Причини утворення мікотоксинів у хлібобулочних виробах. Характеристика збудників. Способи запобігання.
2. Рідкі дріжджі. Як проводиться селекція культур, що входять до складу рідких дріжджів. Застосування.
3. Проведено аналіз кондитерського цеху. Виявлено у 1 м3 повітря 854 КУО, змив з поверхні – 2,5х 104 КУО/см2. Зробіть аналіз санітарного стану цеху, які показники повинні визначатись про оцінці санітарного стану цеху і заходи по забезпеченню цього стану? Які дезинфікувальні заходи рекомендувались би вами для обробки цеху?