***Варіант 7***

1. Вплив поліпшувачів окисної дії на життєдіяльність мікроорганізмів у тісті.
2. Яке значення мають дріжджі й плісняві гриби для борошняних кондитерських виробів?.
3. У цеху по виробництву тортів здійснено мікробіологічний контроль. У 1 м3 повітря виявлено 985 КУО, змив з поверхні стін показав наявність БГКП в см2, а показник КМАФаМ – 1,8х103 КУО/см2. Дайте оцінку санітарного стану цеху, ймовірних причин виявлення і відповідних гігієнічних заходів.