***Варіант 15***

1. Харчові отруєння, що спричиняються мікроміцетами. Характеристика збудників. Джерело потрапляння в харчові продукти.
2. Способи поліпшення якості рідких дріжджів.
3. Мікробіологічний аналіз води, що використовується для виробництва сухих сніданків показав, що показник КМАФаМ становить 101 КУО/см3 , індекс БГКП – 4 КУО/дм3. Дайте оцінку якості води за мікробіологічними показниками. Які методи виявлення БГКП і що характеризує цей показник?