***Варіант6***

1. Яка роль житніх рідких та густих заквасок у виготовленні житнього хліба?
2. Які харчові отруєння можуть виникнути внаслідок порушення санітарно-гігієнічних умов виробництва хлібопродуктів? Дайте їх характеристику.
3. При виробництві пшеничного хліба використовують пресовані дріжджі. Яка стороння мікрофлора може впливати на процес бродіння і яким чином її виявляють? Чи допускається і який відсоток вмісту сторонньої мікрофлори у пресованих дріжджах?