***Варіант 14***

1. Порівняльна характеристика хлібопекарських дріжджів як рецептурного компоненту.
2. Основні способи боротьби з сторонньою мікрофлорою у кондитерському виробництві.
3. . При аналізі сухофруктів виявили МАФАМ - 7,5 х104 КУО/г, дріжджі і гриби – 760 КУО/г, не виявили БГКП у 1 г. Дайте оцінку якості сухофруктів, ймовірних причин виявлення і відповідних гігієнічних заходів.