***Варіант 17***

1. Характеристика молочнокислих бактерій, що застосовуються у хлібопекарському виробництві.
2. Які процеси протікають при бродінні житніх напівфабрикатів?
3. У змиві з поверхні рук працівників кондитерського цеху виявлено МАФАМ – 5 х 103 КУО/см3, БГКП не виявлено. Дайте оцінку санітарного стану персоналу. Про що свідчить показник БГКП при аналізі персоналу? Які заходи необхідно виконувати для дотримання відповідного санітарно-гігієнічного стану цеху?