***Варіант 9***

1. Які технологічні етапи є критичними з мікробіологічної точки зору у виробництві харчоконцентратів?
2. Яке застосування амілолітичних і протеолітичних ферментних препаратів для поліпшення якості хліба.
3. Мікробіологічний аналіз води, що використовується для виробництва цукристих кондвиробів показав, що показник КМАФаМ становить 105 КУО/см3 , індекс БГКП – 3 КУО/дм3. Дайте оцінку якості води за мікробіологічними показниками. Які методи виявлення БГКП і що характеризує цей показник?