***Варіант 10***

1. В чому полягає роль пшеничних заквасок у виготовленні хліба.
2. Мікрофлора молока, меланжу та її вплив на якість кондитерських виробів.
3. У змиві з поверхні обладнання цеху по виробництву макаронних виробів виявлено 992 КУО. Кількість мікроорганізмів у чашці Петрі після седиментаційного аналізу повітря цеху складав 102 ( час витримки 10 хв). Дайте оцінку санітарного стану цеху, ймовірних причин виявлення і відповідних гігієнічних заходів