***Варіант 8***

1. Який вплив аеробних і анаеробних умов зберігання на мікрофлору зерна. Методи боротьби з мікробним псуванням зерна.
2. В чому полягає мікробіологічний контроль рідких заквасок та їх роль у виготовленні хліба?
3. У виробництві борошняних кондитерських виробів використовують заварний крем. Аналіз мікробіологічних показників через 4 год його виготовлення показав: КМАФаМ – 1х 105 КУО/г, стафілокок у 0,1 г, БГКП не виявлено у 0,01 г. Дайте оцінку якості крему і ймовірних заходів. Чому у цих виробах визначають стафілокок?