

ІНФОРМАЦІЙНЕ ПОВІДОМЛЕННЯ

У грудні 2017 року викладачі кафедри харчових технологій та інженерії інституту видали навчальний посібник **«Мікробіологічний контроль консервного виробництва»**

Автори: Л.О.Стойнова, К.Ю.Івашенко, І.П.Персіанова, Л.М.Герасименко

В інституті щорічно підвищують кваліфікацію технологи та мікробіологи консервних підприємств, які відмічають відсутність необхідної методичної літератури для використання у повсякденній роботі з контролювання процесів виробництва та готової консервованої продукції, що особливо необхідно наразі. в умовах постійного оновлення нормативно-законодавчої бази функціонування харчових виробництв. У виданому посібнику максимально враховані усі останні нововведення і оновлення.

Посібник складається з трьох розділів і дає відповідь на те, як правильно організувати мікробіологічний контроль консервного виробництва.

У першому розділі підручника наведені вимоги до влаштування виробничої мікробіологічної лабораторії та правил виконання мікробіологічних досліджень з урахуванням чинних національних і міжнародних нормативних і законодавчих документів .

Другий розділ дає детальну інформацію щодо класифікації консервів в залежності від їх складу, технології, фізико-хімічних характеристик і особливостей мікробіологічного контролю процесів виробництва кожної з груп консервів, включаючи сучасний асептичний метод консервування.

Третій розділ містить методичні вказівки щодо виконання лабораторних робіт з деталізованими прописами стандартизованих методів контролювання мікробіологічних показників санітарного стану виробництва, особистої гігієни працівників, сировини, матеріалів, напівфабрикатів на всіх етапах виробництва і перевірки готової продукції на відповідність вимогам промислової стерильності і мікробіологічної стабільності з урахуванням мікробіологічних показників, регламентованих останніми відповідними

законодавчими актами, гармонізованими з міжнародними вимогами до безпечності харчових продуктів.

Позитивною особливістю підручника є те, що в кожній лабораторній роботі наведено опис морфологічних і фізіологічних властивостей відповідних потенційних збудників псування чи харчових отруєнь з кольоровими ілюстраціями, можливі джерела мікробіологічного забруднення досліджуваних об'єктів, нормативи для оцінювання результатів досліджень і рекомендації щодо заходів при виявленні невідповідностей нормативним вимогам.

За рекомендаціями рецензентів: докт. техн. наук, проф. кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування ОНАХТ, засл. діяча науки і техніки України Л.М. Пилипенко та завідувача центральної лабораторії ПрАТ «ВО «Одеський консервний завод» Є.П.Коновалової посібник може бути рекомендований як для проведення лабораторної практики студентів технологічних спеціальностей і курсантів-мікробіологів у системі післядипломної освіти, так і як настільна книга для практикуючих мікробіологів консервних підприємств.

Зміст посібника розміщено на сайті інституту у розділі «Новини».

Для придбання посібника слід звертатися на кафедру харчових технологій та інженерії ДЗО «Одеський інститут післядипломної освіти» НУХТ за тел. 067 921 95 20 або 097 975 51 85.

Мікробіологічний контроль консервного виробництва (посібник)

ЗМІСТ

	Вступ	10
Розділ I.	Організація мікробіологічного контролю консервного виробництва	13
<i>1.1</i>	<i>Загальні вимоги</i>	<i>13</i>
<i>1.2</i>	<i>Основні правила влаштування мікробіологічної лабораторії</i>	<i>16</i>
<i>1.3</i>	<i>Вимоги до персоналу</i>	<i>24</i>
<i>1.4</i>	<i>Оснащення мікробіологічної лабораторії ...</i>	<i>25</i>
<i>1.5</i>	<i>Підготовчі роботи до проведення мікробіологічних досліджень</i>	<i>34</i>
<i>1.6</i>	<i>Правила роботи в мікробіологічній лабораторії. Заходи безпеки</i>	<i>47</i>
Розділ II	Мікробіологічний контроль процесу консервування та готової продукції	57
<i>2.1</i>	<i>Класифікація консервів</i>	<i>57</i>
<i>2.2</i>	<i>Контроль виробництва консервів різних груп</i>	<i>67</i>
<i>2.3</i>	<i>Контроль виробництва при асептичному способі консервування</i>	<i>97</i>
<i>2.4</i>	<i>Оцінка мікробіологічної стабільності партії консервів</i>	<i>109</i>
Розділ III.	Методичні вказівки щодо виконання лабораторних робіт	118
3.1	Методи ідентифікації мікроорганізмів	118
<i>Лабораторна робота № 1</i>	<i>«Фарбування мікроорганізмів за Грамом згідно з ГОСТ 30425»</i>	<i>118</i>
<i>Лабораторна робота № 2</i>	<i>«Фарбування спор мікроорганізмів згідно з ГОСТ 33163-2014»</i>	<i>131</i>
<i>Лабораторна робота № 3</i>	<i>«Визначення каталазної активності мікроорганізмів при контролюванні промислової стерильності консервованих харчових продуктів згідно з ГОСТ 30425» ...</i>	<i>146</i>
3.2	Визначення санітарного стану виробництва	154

3.2.1	Визначення санітарного стану обладнання і тари	154
<i>Лабораторна робота № 4</i>	<i>«Визначення мікробіологічних показників обладнання та інвентаря після санітарної обробки при виробництві консервів згідно з Інструкцією 4.4.4.077-2001»</i>	<i>154</i>
<i>Лабораторна робота № 5</i>	<i>«Визначення мікробіологічних показників тари і кришок після санітарної обробки при виробництві консервів»</i>	<i>165</i>
3.2.2	Контроль стану повітря виробничих приміщень.....	174
<i>Лабораторна робота № 6</i>	<i>«Визначення мікробіологічних показників повітря при консервуванні харчових продуктів згідно з «Інструкцією 1 4.4.4.077-2001»</i>	<i>174</i>
3.2.3	Контроль якості води	184

Лабораторна робота №7	«Визначення коліформ та <i>Escherichia coli</i> у воді питній методом мембранної фільтрації та НВЧ згідно з вимогами ДСанПіН 2.2.4-171-10»	188
Лабораторна робота №8	«Виявлення ентерококів у воді питній методом мембранної фільтрації та НВЧ згідно з «МУ №2285-81 от 19.01.81»	208
Лабораторна робота №9	«Виявлення присутності спор мезофільних клостридій при мікробіологічному контролюванні води згідно з Інструкцією 1 4.4.4.077-2001»	220
Лабораторна робота №10	«Визначення коліформних бактерій (БГКП) при контролюванні промислової стерильності консервів групи Е санітарного стану підприємства і особистої гігієни згідно з ГОСТ 30425, ГОСТ 30518»	230
3.3	Контроль виробництва консервів	240

Лабораторна робота № 11	«Визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ) при контролюванні мікробіологічного стану сировини, напівфабрикатів та допоміжних матеріалів при виробництві консервів згідно з Інструкцією 1 4.4.4.077-2001»	240
Лабораторна робота № 12	«Визначення бактерій роду <i>Alicyclobacillus</i> в соковій продукції згідно з ГОСТ 33163» ...	253
Лабораторна робота № 13	«Виявлення мікроорганізмів <i>Listeria monocytogenes</i> в харчових продуктах згідно з МВ «Організація контролю і методи виявлення бактерій <i>Listeria monocytogenes</i> у харчових продуктах та продовольчій сировині»	280
Лабораторна робота № 14	«Визначення мікробіологічних показників консервів перед стерилізацією згідно з Інструкцією 1 4.4.4.077-2001»	296
3.4	Аналізування готової продукції на відповідність вимогам промислової стерильності	309
Лабораторна робота №15	«Визначення аеробних та факультативно-анаеробних бацил при контролюванні промислової стерильності консервів згідно з ГОСТ 30425»	309
Лабораторна робота № 16	«Визначення мезофільних бацил <i>B. cereus</i> - збудників харчового отруєння при контролюванні промислової стерильності консервів згідно з ГОСТ 10444.8»	321
Лабораторна робота № 17	«Визначення аеробних термофільних кислотоутворюючих бацил при контролюванні промислової стерильності консервів згідно з ГОСТ 30425»	335
Лабораторна робота № 18	«Визначення термофільних клостридій – збудників бомбажу при контролюванні промислової стерильності консервів згідно	345

	з ГОСТ 30425»	
Лабораторна робота №19	«Визначення мезофільних клостридій – збудників бомбажу при контролюванні промислової стерильності консервів згідно з ГОСТ 30425»	361
Лабораторна робота № 20	«Визначення молочнокислих мікроорганізмів – збудників псування консервів при контролюванні промислової стерильності консервів згідно з ГОСТ 10444.11»	377
Лабораторна робота №21	«Визначення пліснявих та дріжджових грибів при контролюванні промислової стерильності консервів згідно з ГОСТ 10444.12»	389
Лабораторна робота №22	«Визначення числа Говарда при контролюванні якості консервованих томатопродуктів та неконцентрованих фруктових консервів згідно з ГОСТ 10444.14»	399
Додаток А	Перелік основної нормативної і методичної документації	415