

Навчально - наукова лабораторія мікробіологічних досліджень харчових продуктів

Відповідальна особа:

Губа Світлана Олександрівна, старший викладач кафедри технологій та безпеності харчових продуктів

Компоненти освітніх програм	ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» ОПП «Харчові технології»	Харчова мікробіологія Навчальна практика Технології молока та молочних продуктів
Матеріально-технічне забезпечення	Лабораторні прилади	
	Бактеріологічна баня LBK – 1 шт.	
	Стерилізатор SPV 65m – 1 шт.	
	Холодильник – 1 шт.	
	Сушильна шафа універсальна WAMCD -2 шт.	
	Термостат водяний ELKON – 1 шт	
	Плитка електрична ELNA – 1 шт	
	Автоклав середній 16 Е гвинтовий електро з термостатом -1 шт.	
	Мікроскоп світловий з камерою KONUS – 1 шт	
	Мікроскоп Юнат -1-П-1 – 2 шт.	
	Мікроскоп БІОЛАМ – 2 шт	
		

Інформаційні стенди



Мікробіологічний контроль риби

РИБА ЖИВА
ДСТУ 2284:2010

Показник	Норма
Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО у 1,0 г	$5 \cdot 10^4$
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 0,001 г	Не дозволено
Коагулазопозитивні стафілококи в 0,01 г	Не дозволено
Патогенні мікроорганізми, а також <i>Salmonella</i> та <i>Listeria monocytogenes</i> у 25г	Не дозволено
Живі гельмінти та їх личинки, небезпечні для людей	Не дозволено

Мікробіологічний контроль молочних продуктів

Показники	Молоко коров'яче питне ДСТУ 2661:2010	Сири тверді ДСТУ 6003:2008
Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО у 1,0 г	$1 \cdot 10^5$	-
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 0,001 г	Не дозволено	Не дозволено
Патогенні мікроорганізми, а також <i>Salmonella</i> та <i>Listeria monocytogenes</i> 25 г	Не дозволено	Не дозволено
Стафілокок aureus в 1,0 см ³ продукту	Не дозволено	Не більше ніж $5 \cdot 10^2$