Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/47905>

Тип работы: Реферат

Предмет: Биотехнология

Введение 3

1. Проблемы микробиологической безопасности молочного сырья 4

2. Показатели микробиологической безопасности молока 6

3. Микробиологический контроль молочного сырья 9

Заключение 13

Список литературы 14

Введение

Актуальность темы исследования обусловлена тем, что в наше время молоко является часто употребляемым продуктом и находится на одном из лидирующих мест в ежедневном рационе питания человека.

Это обусловлено как привычкой потребления, так и доступностью данной группы продовольственных товаров для всех слоев населения. Учитывая важную роль молока в питании человека необходимо соблюдать все санитарно-эпидемиологические требования во избежание развития многих микроорганизмов.

Качество пищевых продуктов, и молока в частности, определяется совокупностью органолептических, физико-химических и микробиологических показателей, соответствующих требованиям действующих нормативных документов и гигиеническим нормам, указанным в СанПиН.

Микробиологический контроль качества молока необходим для определения пригодности продукта к употреблению, обнаружения микробиологического загрязнения и выявления его источника.

Цель работы – рассмотреть микробиологическую безопасность молочного сырья.

Задачи:

- определить проблемы микробиологической безопасности молочного сырья;
- выявить показатели микробиологической безопасности молока;
- проанализировать микробиологический контроль молочного сырья.

Структура работы обусловлена целями и задачами исследования. Реферат состоит из введения, трех глав, заключения и списка литературы.

1. Проблемы микробиологической безопасности молочного сырья

Обеспечение выпуска безопасных продуктов, отвечающих требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» – важнейшая задача производителей молочных продуктов.

Во всех принятых документах уделяется большое внимание микробиологическим показателям безопасности сырья, компонентов, готовой продукции. Это обусловлено тем, что все компоненты и микроорганизмы, поступающие с продуктами, влияют на активность органов и систем, биохимические показатели обмена веществ в организме и в целом на состояние здоровья человека.

Фиксируемые негативные изменения в окружающей среде снижают адаптивные реакции организма человека, что подвергает его большей опасности со стороны различных заболеваний, включая кишечные инфекции.

На современном этапе молочное сырье и продукты его переработки следует рассматривать не только с точки зрения удовлетворения потребности человека в питательных и биологически активных веществах, но и как источники возможных потенциально опасных веществ и микроорганизмов. Качество молочного сырья и всех компонентов, применяемых в технологии изготавливаемой продукции, во многом обуславливает

показатели готовых продуктов.

К сожалению, многие считают, что это не в полной мере относится к микроорганизмам, которые всегда содержатся в исходном сырье, полностью не инактивируются в ходе обработки сырья или попадают в продукцию в ходе технологического процесса. Однако следует отметить, что ежегодно в РФ регистрируется около 40 млн. случаев инфекционных и паразит

Список литературы

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» // Собр. законодательства РФ. 9 декабря 2011 года N 880
2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (с изменениями на 20 декабря 2017 года) // Собр. законодательства РФ. 9 октября 2013 года N 67
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» // Собр. законодательства РФ. 15 июня 2012 года N 34
4. ГОСТ Р 13264-2001 «Молоко коровье. Требования при закупках». Изд-во стандартов, Москва. 2011. -12 с.
5. Гриневич А.И. Молочные и молочно-растительные консервы: действие штаммов покоящихся форм микроорганизмов консервов на полезную и постороннюю микрофлору кишечника человека / А. И. Гриневич, В. И. Ганина // Молочная промышленность. 2014. № 9. С. 46- 47.
6. Качество молока: справочник для работников лабораторий, зоотехников молочно-товарных ферм и работников молокоперерабатывающих предприятий / В.Я. Лях. – СПб.: ГИОРД, 2008. – 208 с.
7. Меркулова, Н.Г. Производственный контроль в молочной промышленности. Практическое руководство / Н.Г. Меркулова, М.Ю. Меркулов, И.Ю. Меркулов. – СПб.: ИД «Профессия», 2015. – 656 с.
8. Микробиология молока: учеб.-метод. пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технол. фак.; сост.: Л.А. Литвина, В.Г. Горских, И.Ю. Анфилофьева. – Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2012 – 112 с.
9. СН и П 2.3.4.551.-96. Производство молока и молочных продуктов. ФГУП «ИнтерСЭН», Москва, 2008. -32с.
10. Степаненко П.П. Микробиология молока и молочных продуктов. ООО «Все для Вас - Подмосковье», Москва, 2015. - 415 с.
11. Степаненко, П.П. Микробиология молока и молочных продуктов. – М.: Лира, 2013. – 415 с.
12. Технология производства молочных продуктов: Справочник, Тетра Пак АО, Москва. 2011. -400 с.
13. Уварова В. М., Мазаев А. Н., Шель И. А., Попова М. А., Шкаева Н. А. Микробиологический контроль молочной продукции // Молодой ученый. - 2014. - №12. - С. 110-112.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/47905>