

Анотація

Ясінська Н.І. Дослідження мікрофлори сировини для удосконалення технології стерилізації м'ясних консервів.

Дана магістерська робота складається із вступу, основної частини, висновків та пропозицій виробництву, переліку посилань та додатків. Основний зміст роботи викладено на 88 сторінках і містить 21 таблицю, 4 рисунки. Перелік посилань містить 71 найменувань

Об'єкт дослідження - м'ясо яловичини, свинини, спеції.

Предмет дослідження - мікробіологічні та біохімічні показники м'яса та спецій.

Мета роботи - визначити мікробіологічні показники сировини та спецій, які використовується у м'ясних консервах та удосконалити технологію їх виробництва.

Методи досліджень: біохімічні, мікробіологічні, бактеріоскопічні статистичні.

Наукова новизна одержаних результатів. На підставі одержаних досліджень встановлено, що спеції: чорний мелений перець, перець горошок, лавровий лист та коріандр, які використовуються для виробництва консервів натурально-шматкові м'ясні, містили підвищену мікробну забрудненість як мезофільними аеробними факультативно анаеробними мікроорганізмами, так і спороутворюючими бактеріями. Виявлено, що звичайне замочування і миття спецій в холодній і гарячій воді знижувало в 3 – 4 рази при холодній технологічній обробці і в 8 – 12 раз при гарячій обробці кількість мезофільних аеробних факультативно анаеробних мікроорганізмів. У той же час кількість споро утворюючих бактерій знижувалася за цих технологічних процесів у 3-4 рази.

Практичне значення. Запропоновано проводити попереднє автоклавування спецій у банках перед використанням їх у м'ясні консерви.

Ключові слова: м'ясні консерви, спеції, мікробне обсіання.