

## ОЦЕНКА МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ НОВЫХ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ТИПА РАСТИТЕЛЬНЫХ СЛИВОК

Прокуда А.Д.

Научный руководитель – Соболева Е.О., ст. преподаватель  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь

Одной из важнейших проблем кондитерской отрасли на современном этапе является обеспечение длительных сроков хранения отделочных полуфабрикатов без изменения их органолептических, физико-химических и микробиологических показателей. Это возможно при условии использования сырья с заданными микробиологическими показателями.

Изучение микробиологических показателей, для уточнения сроков хранения новых отделочных полуфабрикатов с растительными компонентами, такими как клюквенное пюре + Melissa, пюре из ягоды санберри + шалфей, тыквенное пюре + солодка., проводилось на протяжении 7 суток. В образцах определяли массовую долю влаги по ГОСТ 5900-73 «Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ» и микробиологические показатели, регламентируемые СанПиН. В качестве контрольного образца исследовали отделочный полуфабрикат типа растительных сливок без добавок. Результаты исследований представлены в таблице 1.

Таблица 1- Микробиологические показатели качества новых видов отделочных полуфабрикатов

Показатели	Норма	Растительные сливки «Кондита»	Вводимые компоненты		
			Тыквенное пюре + солодка	Клюквенное пюре + Melissa	Пюре санберри + шалфей
Массовая доля влаги, % не более	60,0	55,38	55,61	55,48	55,74
КМАФАиМ КОЕ/г, не более	$1 \cdot 10^4$	$3,8 \cdot 10^3$	$6,0 \cdot 10^3$	$3,5 \cdot 10^3$	$4,2 \cdot 10^3$
Дрожжи КОЕ/г, не более	50	менее 10	менее 10	менее 10	менее 10
Плесени КОЕ/г, не более	50	менее 10	менее 10	менее 10	менее 10
Масса продукта (г), в которой не допускаются:					
БГКП(колиформы)	1	отс.	отс.	отс.	отс.
<i>St. aureus</i>	0,1	отс.	отс.	отс.	отс.
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0	отс.	отс.	отс.	отс.

Все образцы соответствуют требованиям СанПиН «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» от 09.06.2009 №63, утвержденным постановлением Министерства здравоохранения РБ с изменениями и дополнениями установленными постановлением МЗ РБ от 09.09.2009г. №99, от 09.12.2009г. №134 и от 18.01.2010г. №9. Влажность новых кремов в пределах нормы. Так как отклонений по микробиологическим показателям не выявлено, можно рекомендовать использование данного отделочного полуфабриката для производства тортов и пирожных.