

21-5787

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРЫМСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени В. И. ВЕРНАДСКОГО»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ АКАДЕМИЯ

---

Факультет механизации производства и технологии  
переработки с/х продукции

Кафедра виноделия и технологии броидильных производств

**Методические рекомендации**  
для выполнения лабораторных работ по дисциплине  
МЗ. «Микробиология консервных производств»

для обучающихся  
по направлению подготовки  
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Профиль подготовки «Технология консервов и пищеконцентратов из  
плодоовощного сырья»

Симферополь 2021

78-50-12

УДК 664.8  
ББК 36.96  
Ч-15

**Составитель:**

Чайковская Л. А. – д. с.-х. н., ст. н. с., профессор кафедры виноделия и технологии бродильных производств

**Рецензенты:**

Мельничук Т. Н. – д. с.-х. н., главный научный сотрудник ФГБУН «НИИСХ Крыма»;

Геок В. Н. – к. т. н., доцент, кафедры виноделия и технологии бродильных производств АТА.

Рассмотрено, рекомендовано к изданию и использованию в учебном процессе на заседании кафедры виноделия и технологии бродильных производств АТА.

Протокол № 6 от 18 января 2021 г.

Протокол № 2 от 19 марта 2021 г.

Председатель учебно-методической комиссии факультета МПиТПСХП – к. пед. н., доцент Сидоренко-Николашина Е. Л.

Методические указания рассмотрены, рекомендованы к изданию и использованию в учебном процессе учебно-методическим советом АТА

Протокол № 2 от 30 марта 2021 г.

Председатель учебно-методического совета АТА – д. т. н., доцент Мельничук А. Ю.

*Ответственный за выпуск* – зав. кафедрой виноделия и технологии бродильных производств, к. т. н., доцент Ермолин Д. В.

Методические указания рассмотрены, рекомендованы к изданию и использованию в учебном процессе учебно-методической комиссией факультета механизации производства и технологии переработки сельскохозяйственной продукции АТА.

**Чайковская Л. А.**

Ч-15 Методические рекомендации для выполнения лабораторных работ по дисциплине МЗ. «Микробиология консервных производств». – Симферополь: Издательский дом КФУ, 2021. – 36 с.

ISBN 978-5-60463332-8-1

Методические рекомендации предназначены для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Микробиология консервных производств» обучающихся очной и заочной форм обучения по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

ISBN 978-5-60463332-8-1

УДК 664.8

ББК 36.96

© Чайковская Л. А., 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
Введение.....	4
Раздел 1. Оборудование микробиологической лаборатории на производстве	5
Лабораторная работа № 1. Подготовка лаборатории к работе .....	5
Лабораторная работа № 2. Теоретические основы и техника приготовления питательных сред.....	9
Раздел 2. Эпифитные микроорганизмы .....	13
Лабораторная работа № 3. Определение эпифитных микроорганизмов на поверхности плодов и овощей.....	13
Раздел 3. Микробиологический контроль производства растительных консервов .....	16
Лабораторная работа № 4. Определение общей бактериальной обсемененности растительных консервов .....	17
Лабораторная работа № 5. Оценка микробиологической стабильности партии консервов.....	19
Раздел 4. Микробиологический контроль производственных помещений и оборудования	24
Лабораторная работа № 6. Микробиологический контроль воздуха производственных помещений .....	24
Лабораторная работа № 7. Микробиологический контроль рабочих поверхностей и оборудования .....	28
Лабораторная работа № 8. Микробиологический контроль тары.....	31
Список литературы.....	35