

Оглавление

Введение

1. Распространение микроорганизмов в природных комплексах

1.1. Микробиота почвы

1.2. Микробиота воды

1.3. Микробиота воздуха

2. Влияние факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов

3. Типы взаимоотношений организмов

3.1. Функции симбиоза

3.2. Симбиоз микроорганизмов с высшими организмами

4. Микроорганизмы – возбудители заболеваний

4.1. Источники микробной контаминации на производстве, условия возникновения и характеристика инфекционных процессов

4.2. Пищевые инфекции

4.3. Пищевые токсикоинфекции

4.4. Пищевые токсикозы

4.5. Гельминтозы

5. Микробиота ячменя и солода

6. Санитарные требования к пищевым производствам

6.1. О санитарии и гигиене

6.2. Дезинфекция и мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми

7. Микробиологический контроль

7.1. Общие принципы санитарномикробиологического контроля

7.2. Микробиологический контроль пивоваренного производства

Приложения

Приложение 1. Питательные среды, используемые при микробиологическом контроле пивоваренного производства

Приложение 2. Обобщенная схема микробиологического контроля производства пива

Использованная литература

Меледина Т. В.

ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ. МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ В ПИВОВАРЕНИИ

Введение

Глава 1. Микроорганизмы, контаминирующие производство пива

§ 1.1. Бактерии

§ 1.2. Дикие дрожжи

§ 1.3. Микроорганизмы – индикаторы вторичного заражения пива

§ 1.4. Биологическая стойкость пива и пути ее повышения

Глава 2. Мероприятия по поддержанию гигиены на пивоваренном заводе

§ 2.1. Процесс мойки на пивоваренном предприятии

§ 2.2. Дезинфекция в пивоварении

§ 2.3. Выбор моющих и дезинфицирующих средств

§ 2.4. Методы мойки

§ 2.5. Программы мойки и дезинфекции

§ 2.6. Санитария в цехе розлива

§ 2.7. Фильтрование воздуха

Глава 3. Пути снижения контаминации семенных дрожжей, воды и транспортных лент

§ 3.1. Обработка семенных дрожжей

§ 3.2. Обработка воды

§ 3.3. Смазки для транспортерных лент

Послесловие

Использованная литература