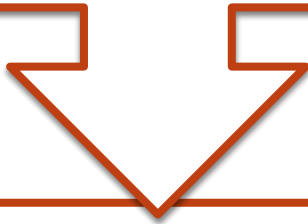
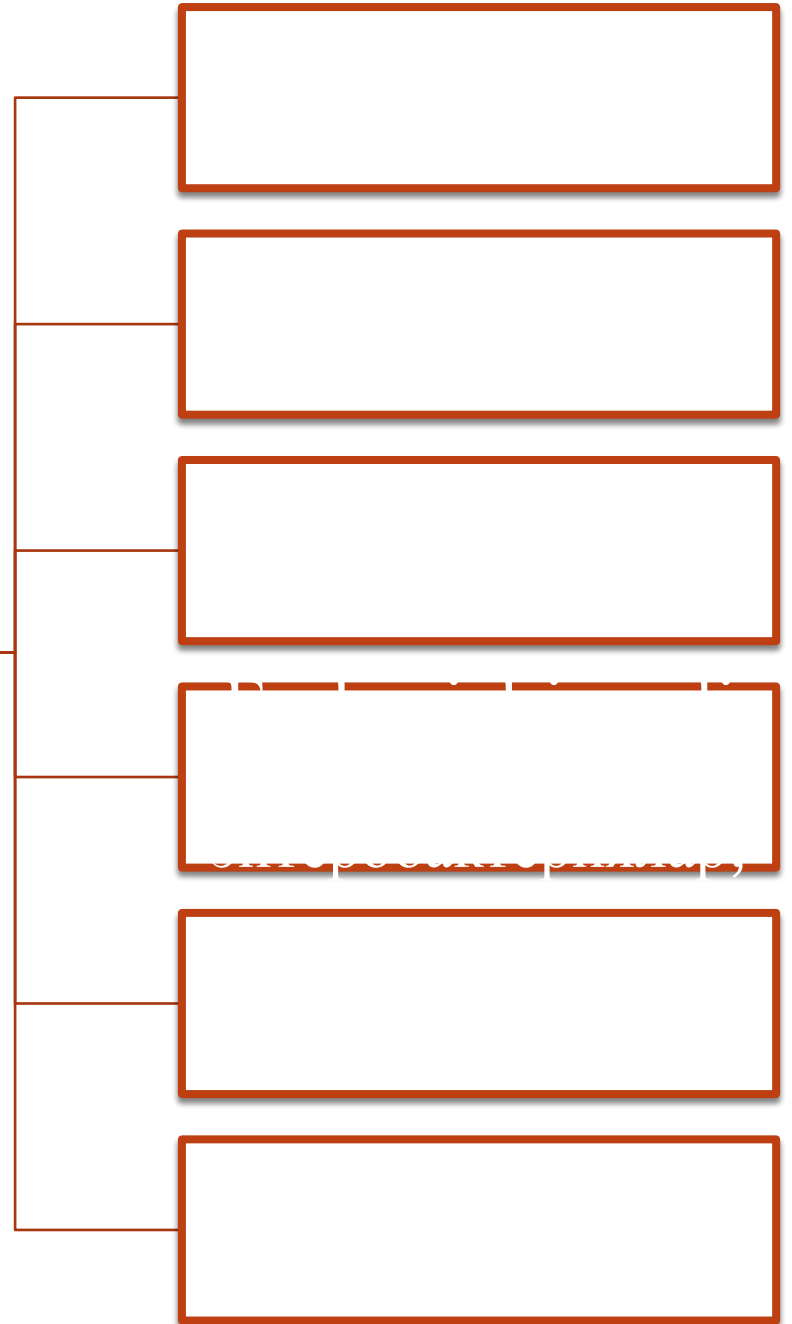


Тағам микрофлорасы

Орындаған: Балғабай А., Абдуллина А., Жумадилова Г. 131
лаб/д



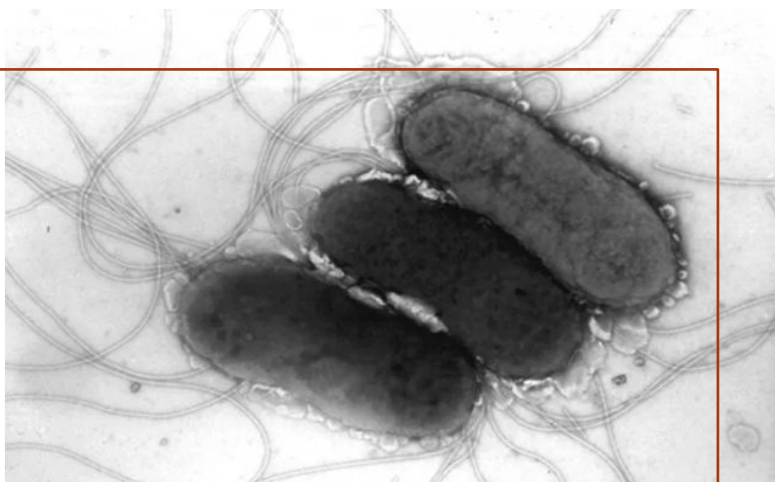




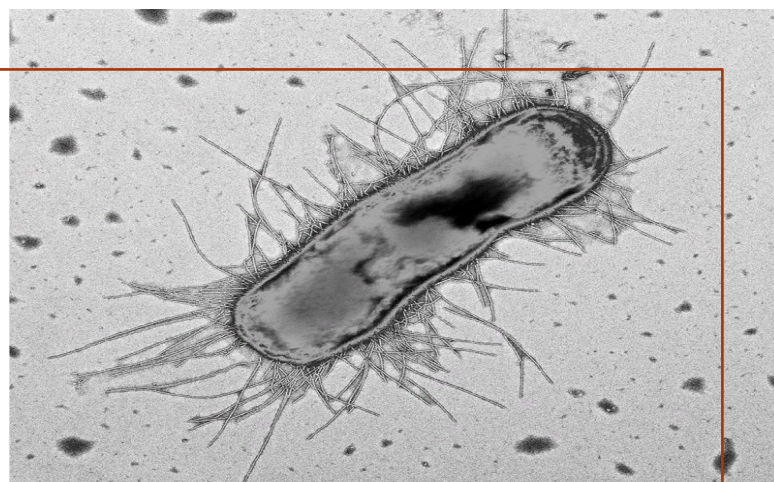


Микотоксиндер – микроскоптық зең саңыраққұлақтардың екіншілік метаболиттері - афлотоксиндер. Микотоксикоздардың профилактикасы тағамдық өнімдерді санитарлы – микологиялық анализден өткізу. Сонымен қатар тағамдық өнімдер мен шикізаттарды детоксикациялау мен деконтаминациялаудың механикалық, физикалық және химиялық әдістері.

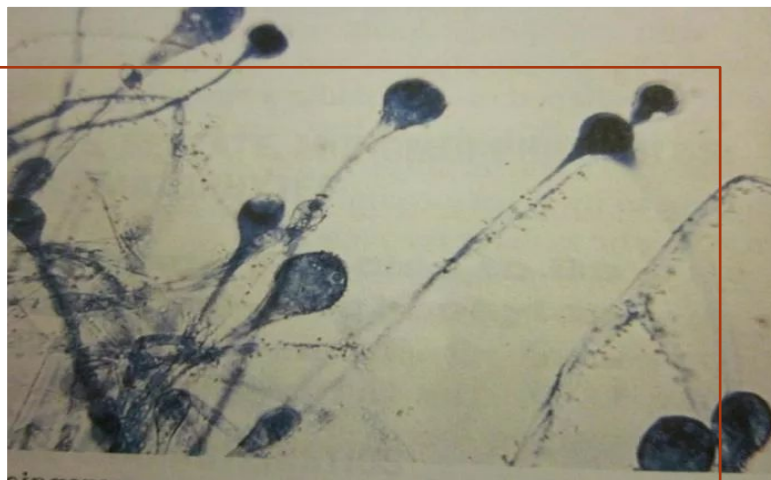




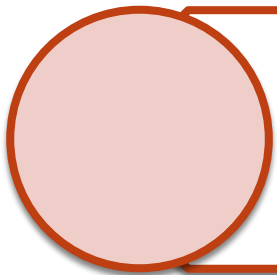
Сальмонеллалар



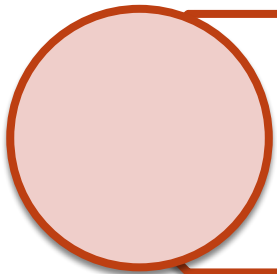
Ішек таяқшасы



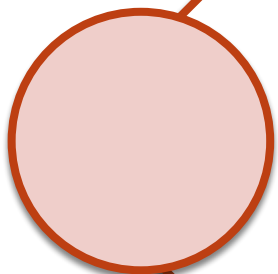
Саңырауқұлақтар



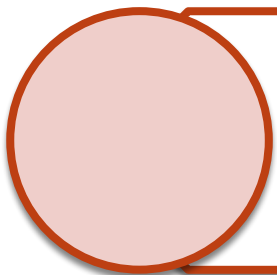
A long, empty horizontal rectangular box with a dark pink border, intended for text input.



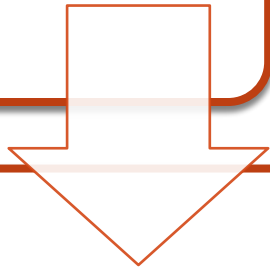
A long, empty horizontal rectangular box with a dark pink border, intended for text input.

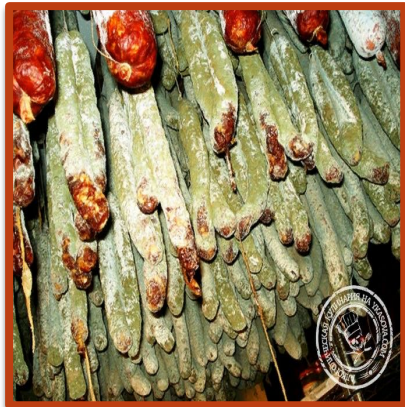


A long, empty horizontal rectangular box with a dark pink border, intended for text input.

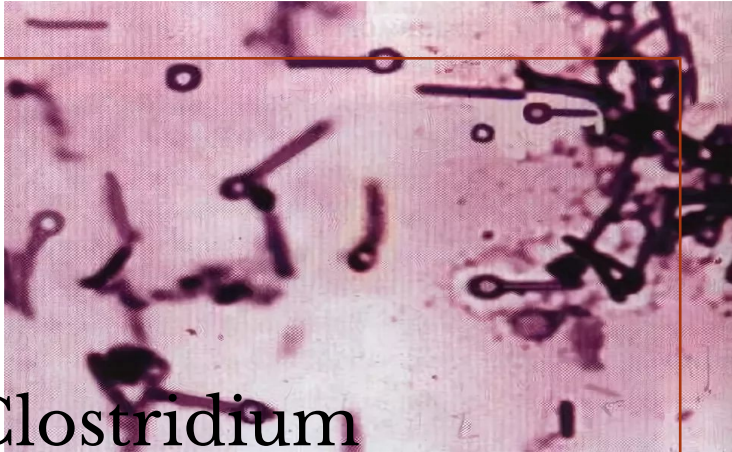


A long, empty horizontal rectangular box with a dark pink border, intended for text input.

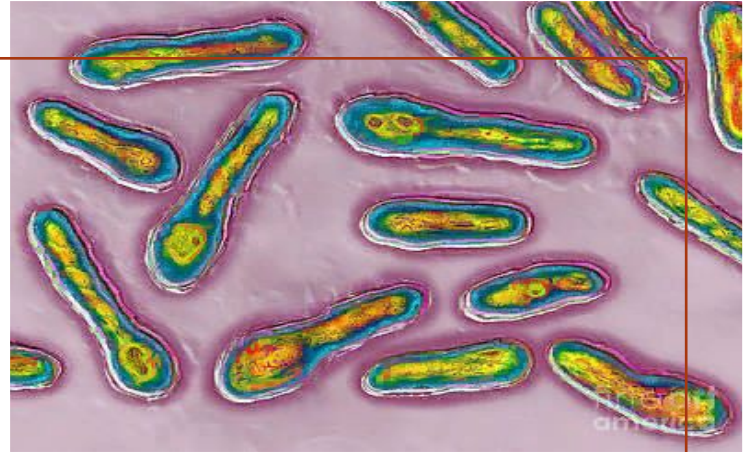








Clostridium
botulinum



Cl.botulinum



cl. botulinum



СҮТТІҢ ЖӘНЕ СҮТ ӨНІМДЕРІНІҢ МИКРОБИОЛОГИЯСЫ

Микроағзалар сүтке сауу кезінде түседі. Сүт микрофлорасының шығуы өте әртүрлі. Кейбір микроағзалар желінінің арналарында олады және сондықтан әрдайым сауылған сүтте болады. Одан басқа, сүтке желіннің сыртынан, жануарлардың жүндерінен, сауыншылардың қолдарынан, астындағы көңнен, құрал-сайманнан және т.б. көптеген микроағзалар түседі. Микроағзалар сүтке шыбындармен де түсуі мүмкін. Осы көздердің есебінен сүттің тұқымдануы сауғаннан кейін 1 мл бірнеше мыңдаған жасушаға ұлғаяды және өңдегеннен кейін, яғни сүзгеннен, салқындатқаннан және құйғаннан кейін — жүздеген мыңға ұлғаяды. Осылайша құрам бойынша өте бай микрофлора қалыптасады.

