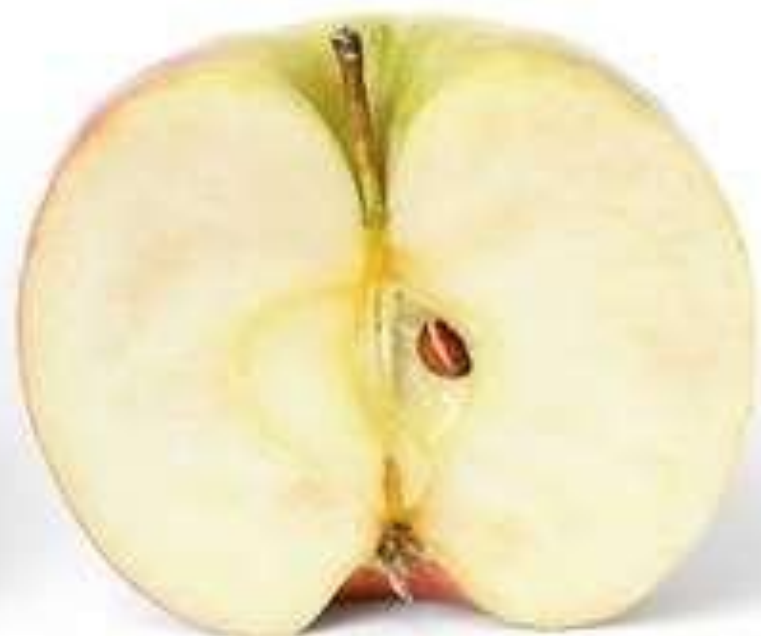
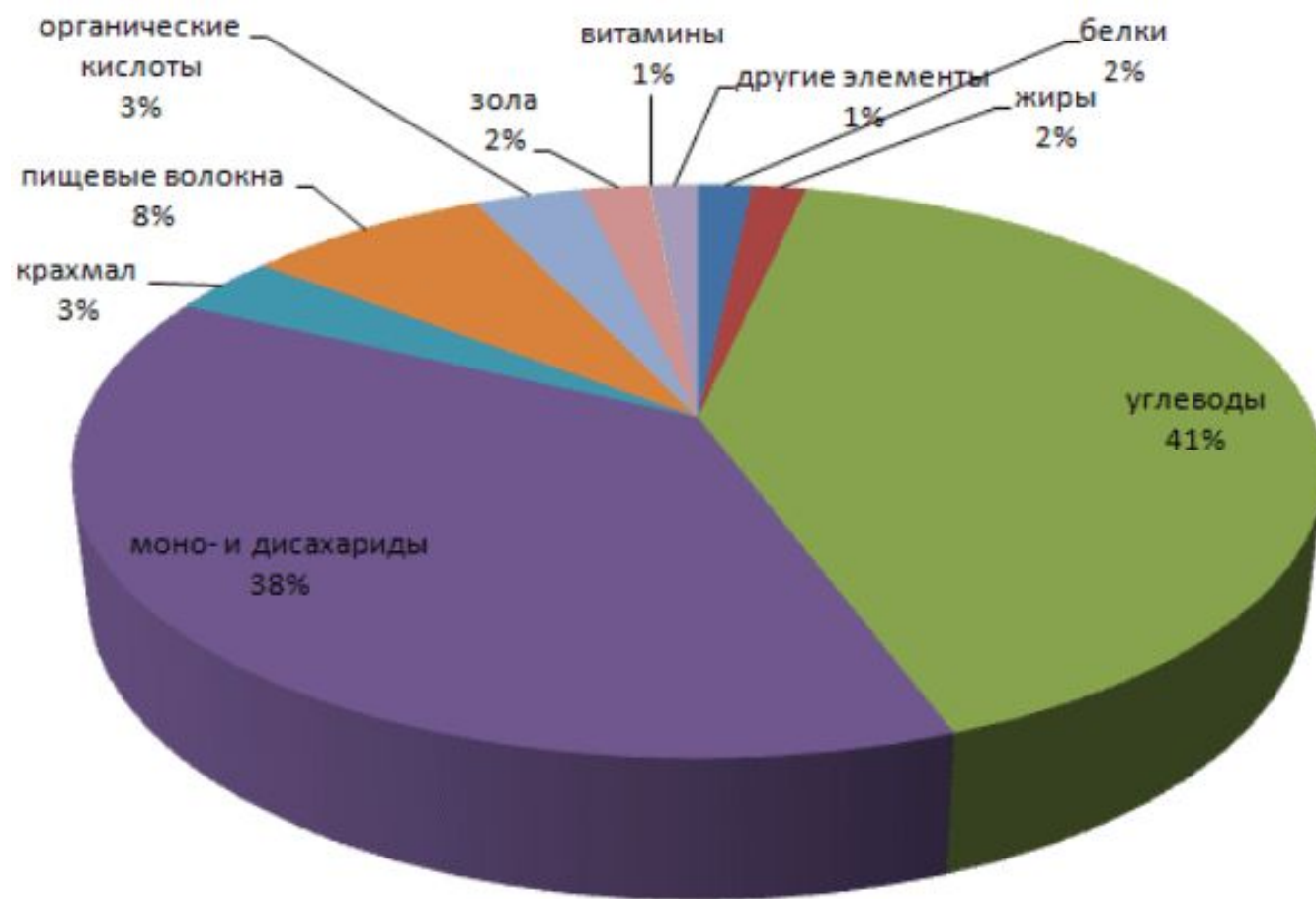




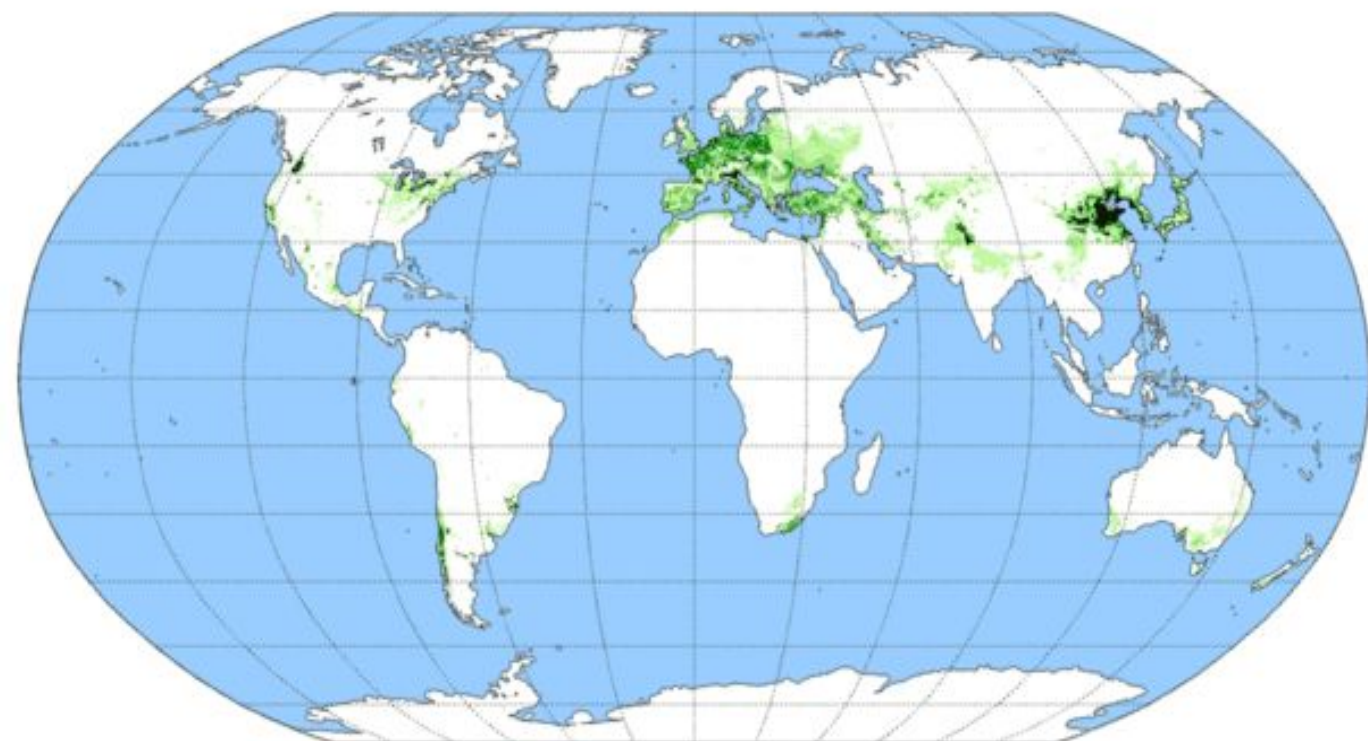
**ОРЕНБУРГСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ**











0 50 100 150

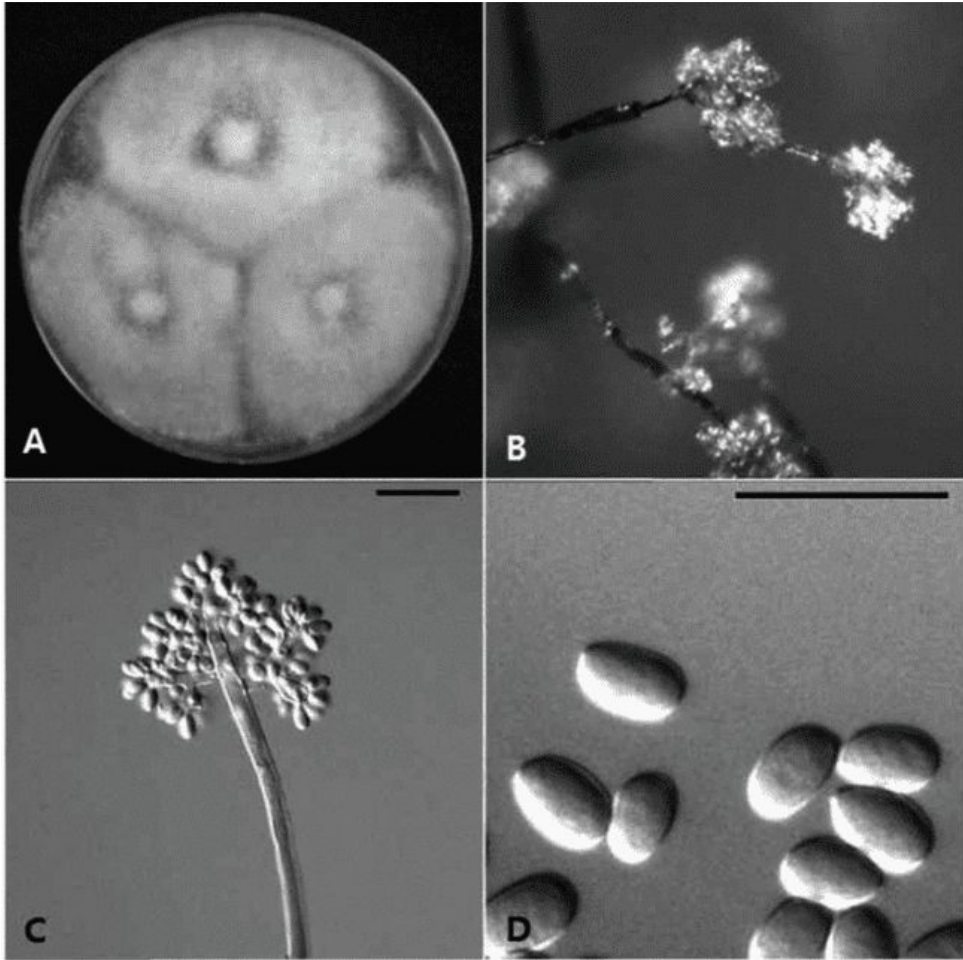


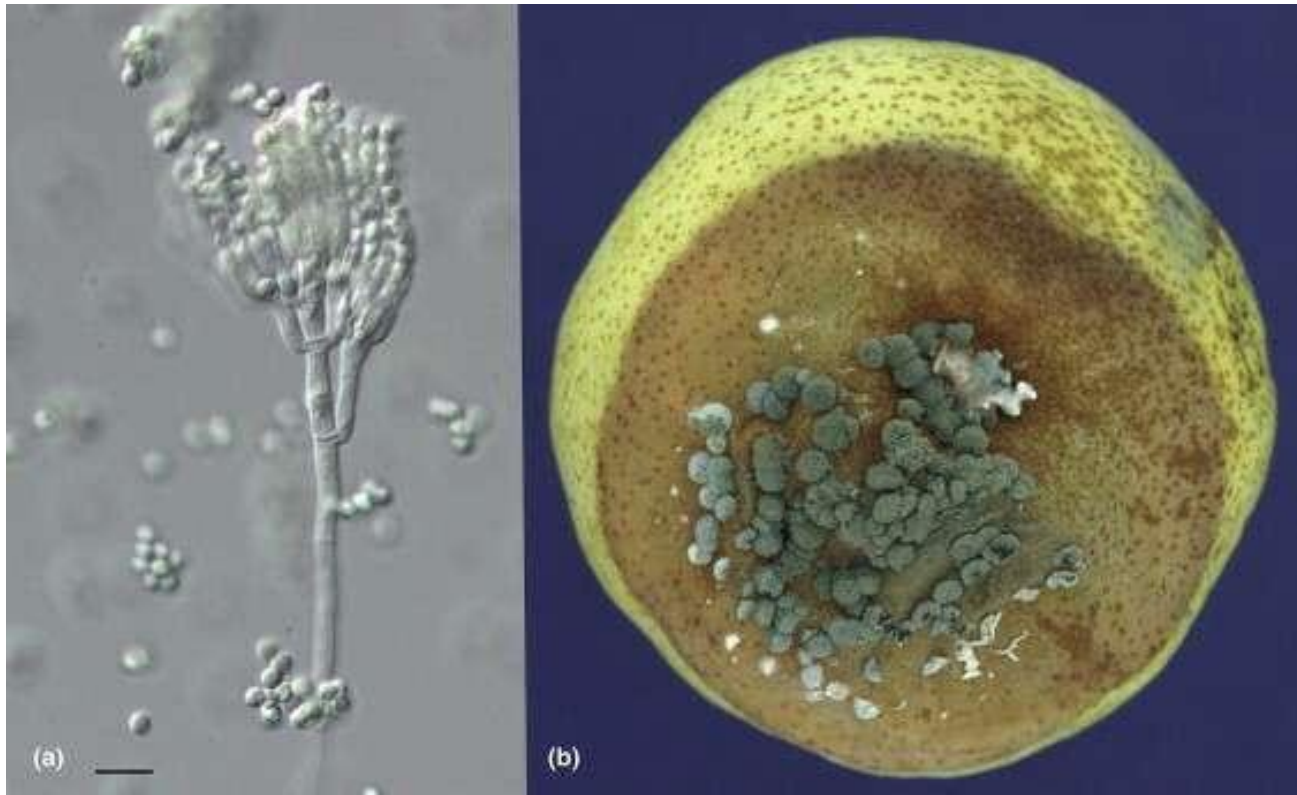
Average regional apple output (q/ha)

Эпифитная микрофлора

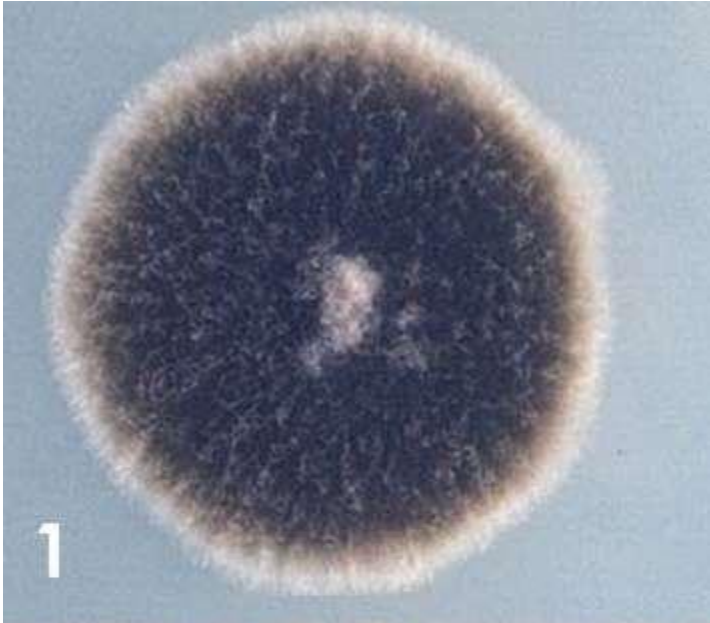
Фитопатогенные микроорганизмы



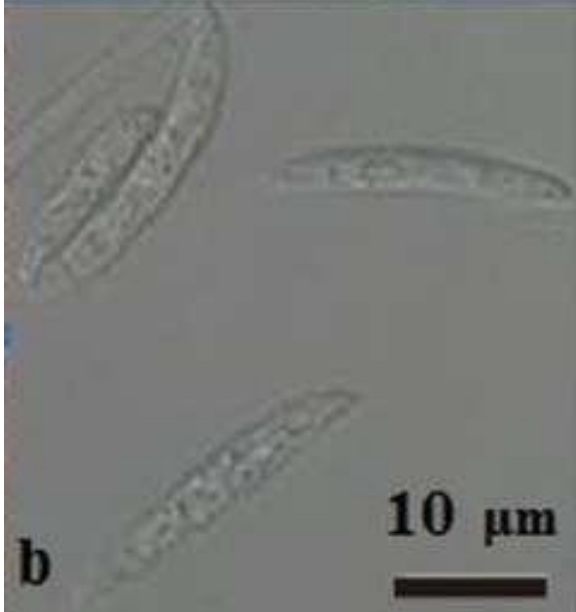




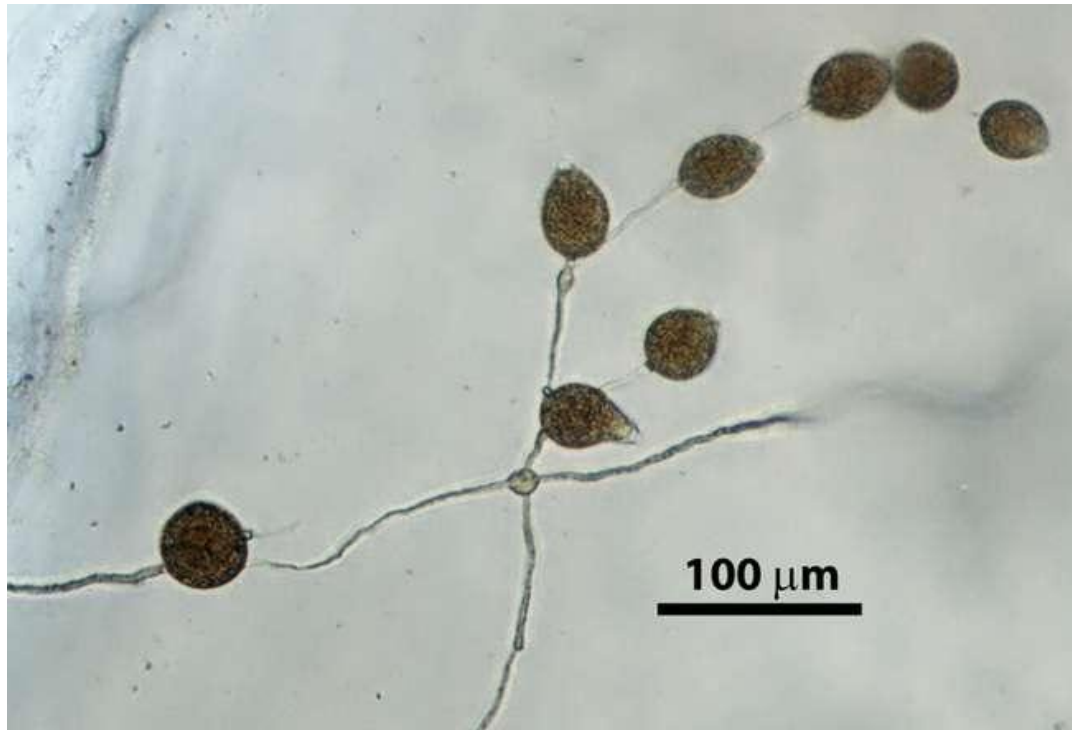








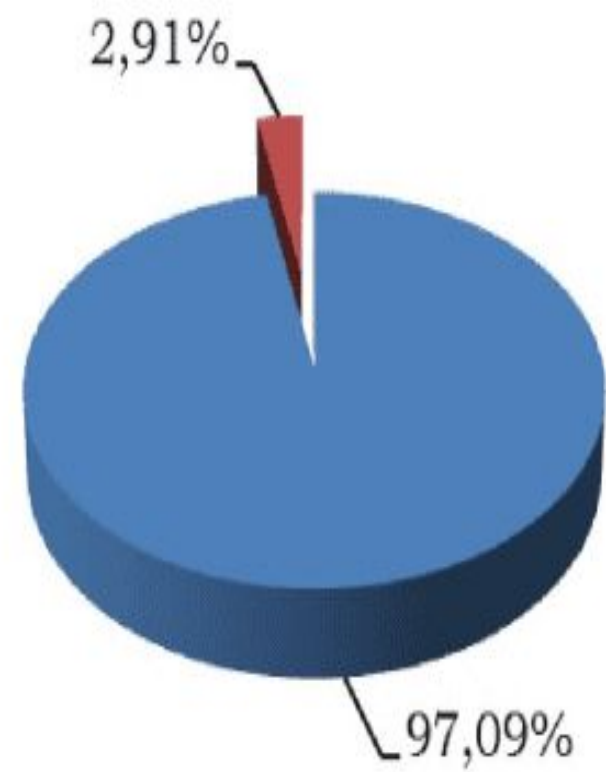




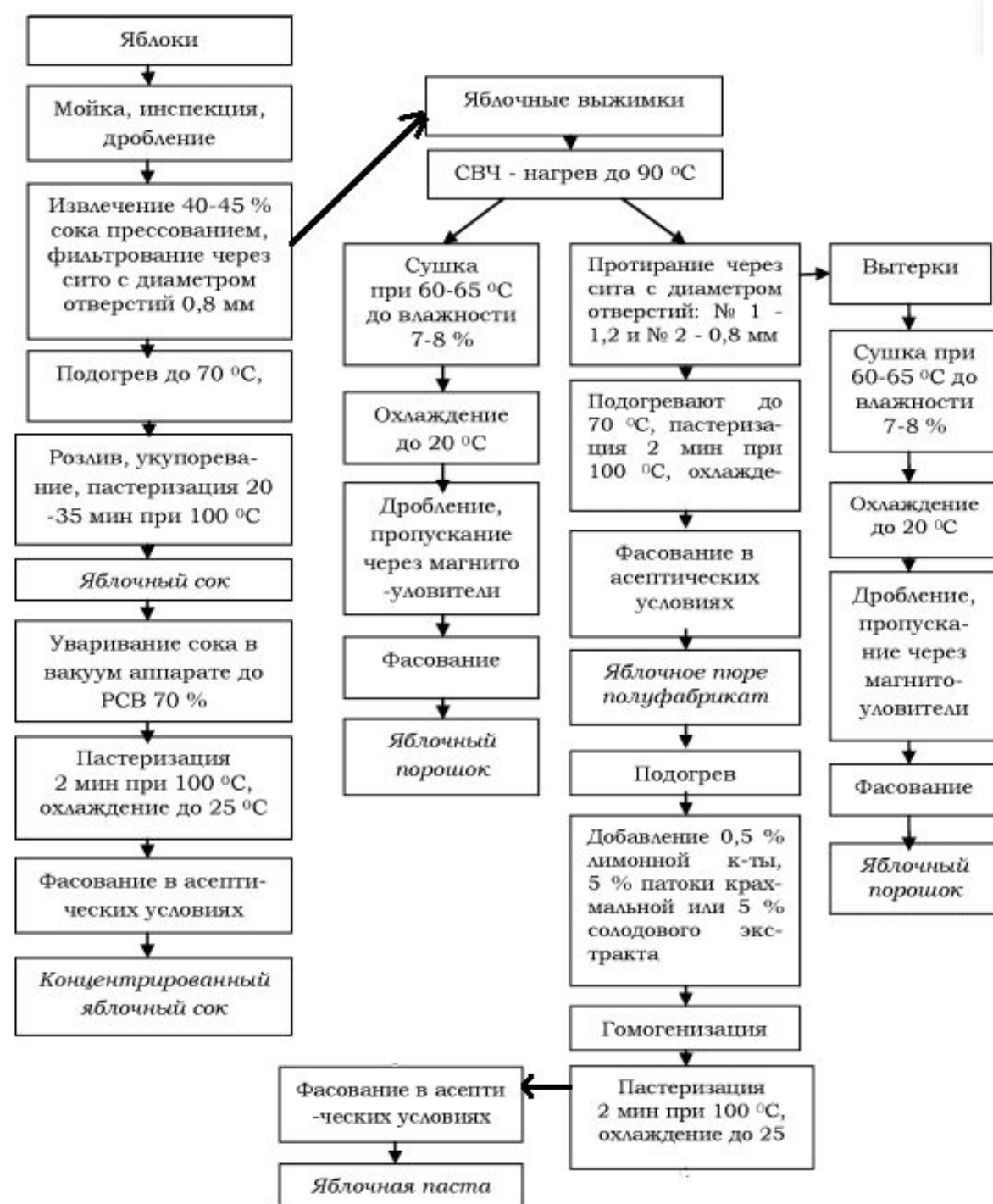


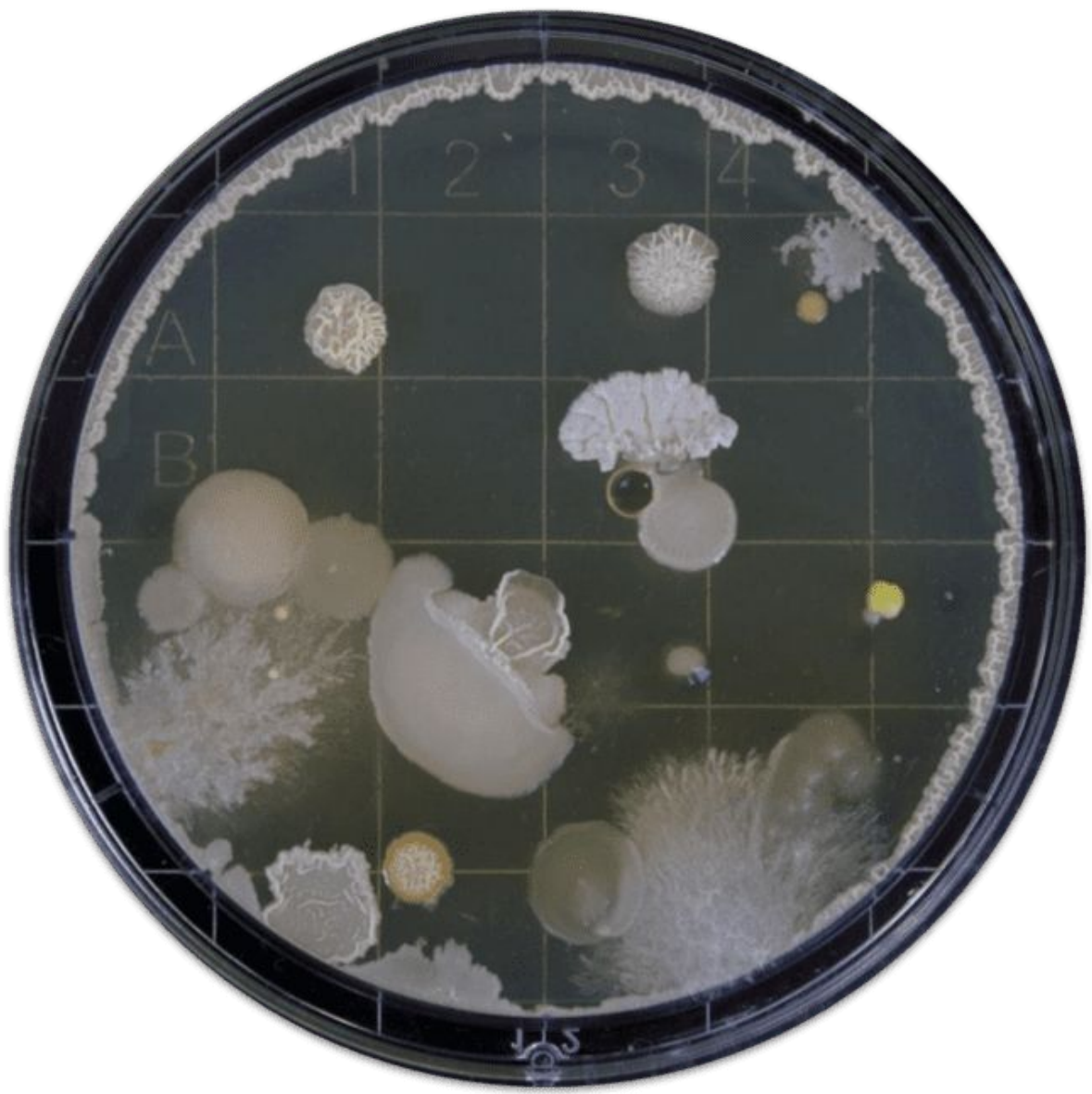




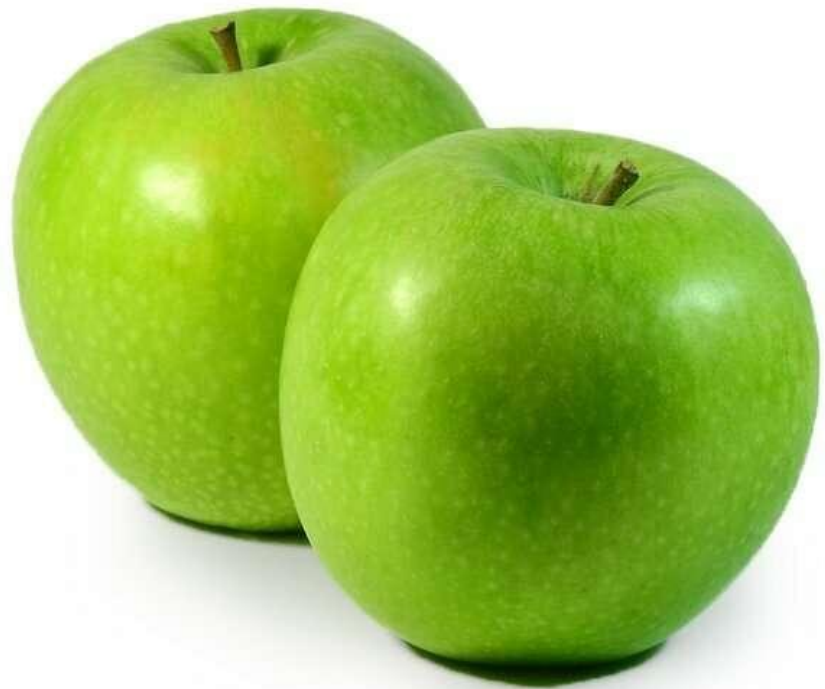


- Мякоть и кожица, в т.ч. сок 76,6%
- Семена, перегородки и плодоножки (0,06%)



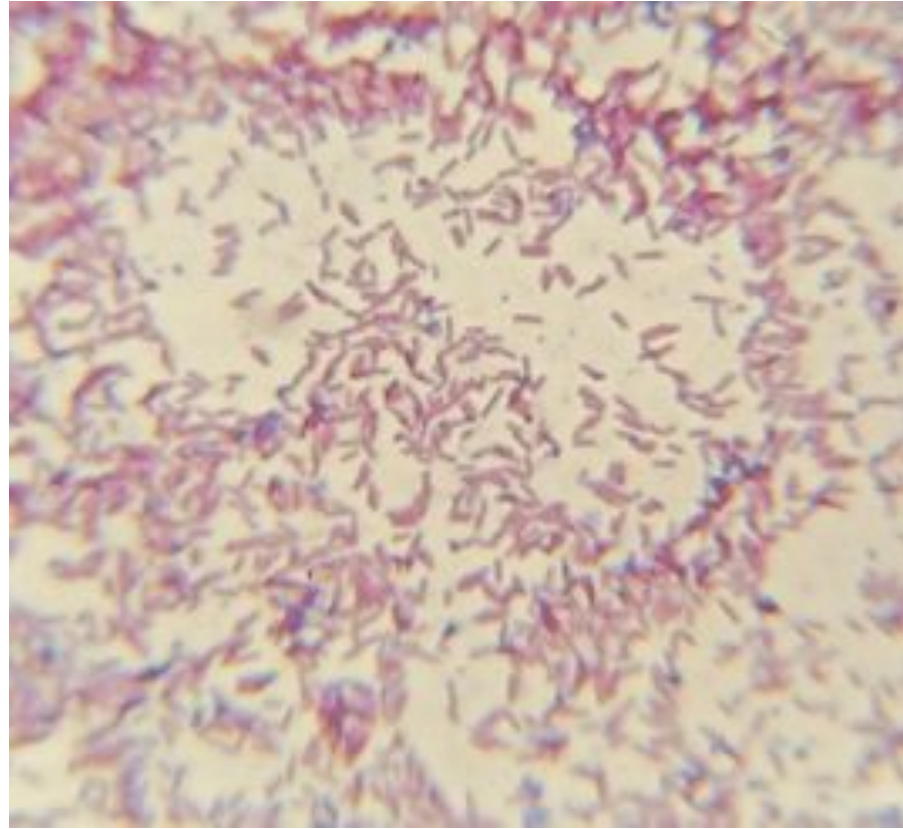




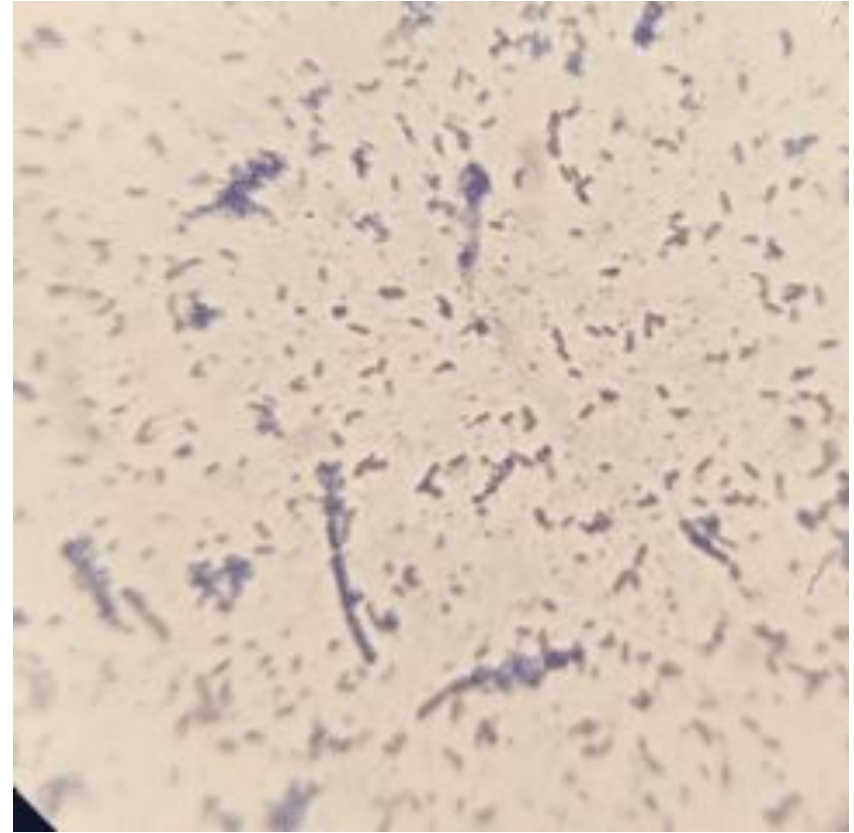
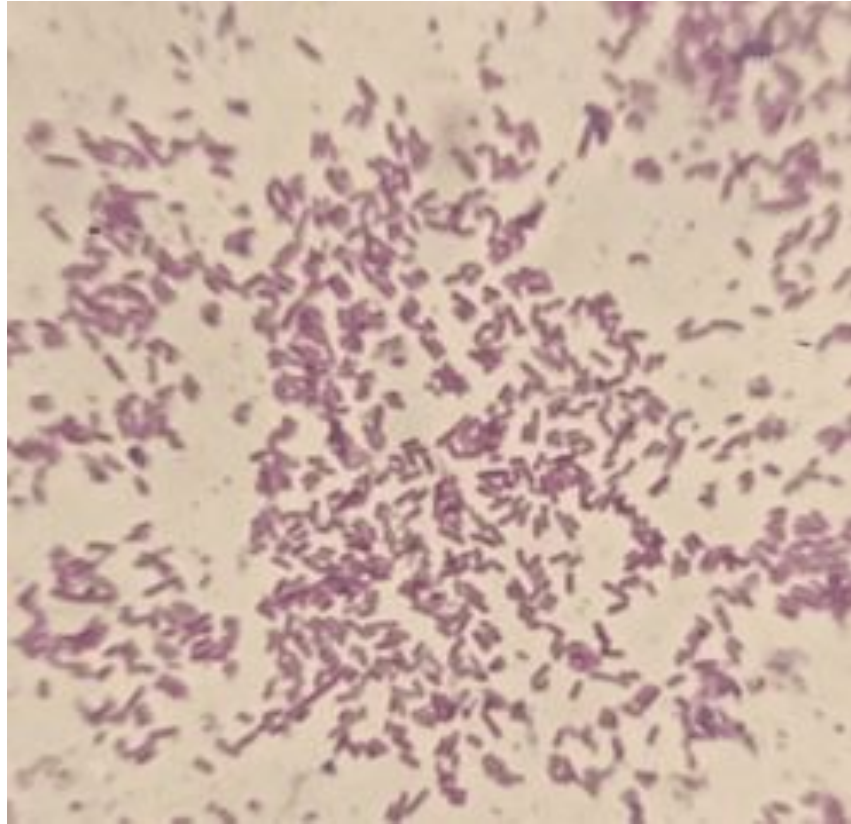






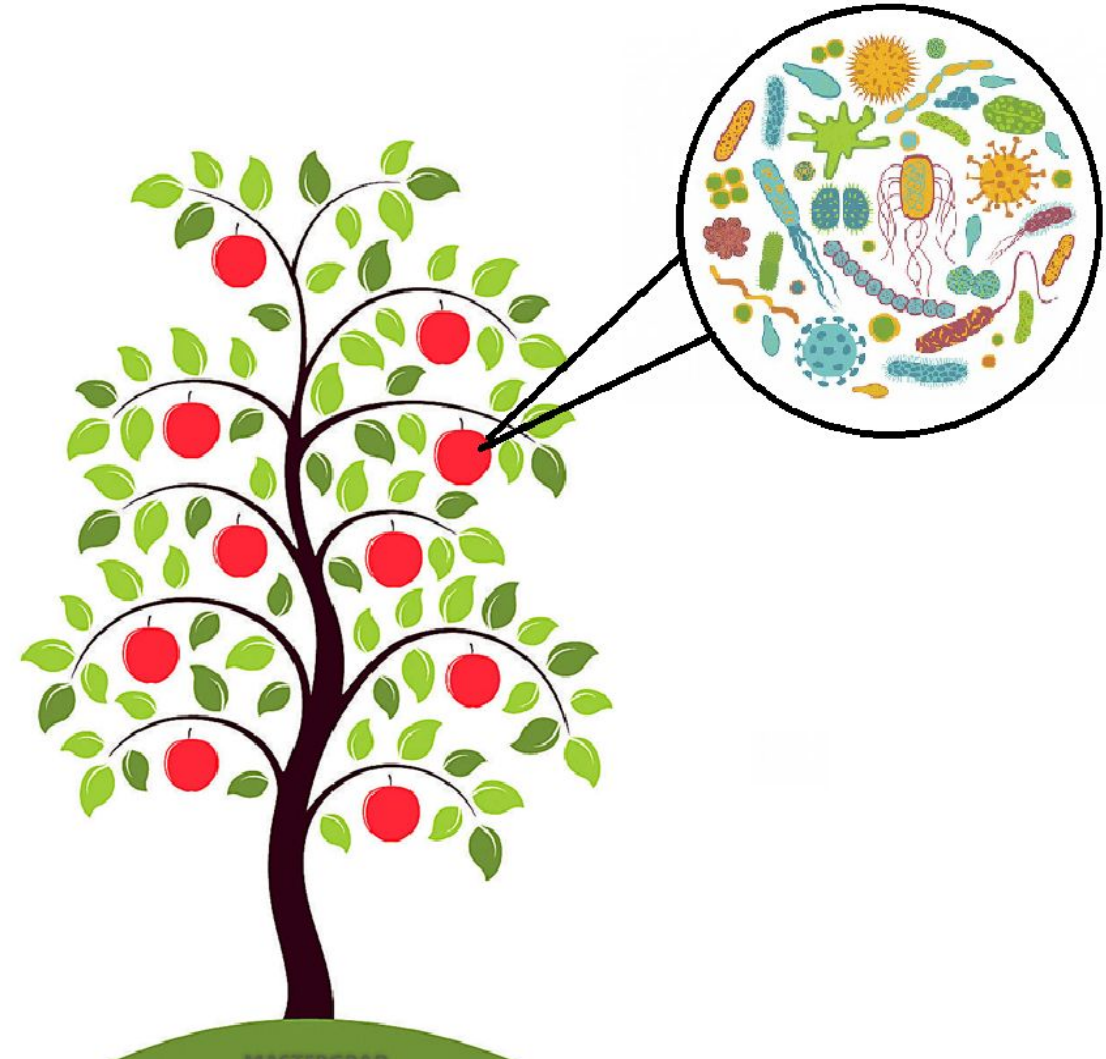










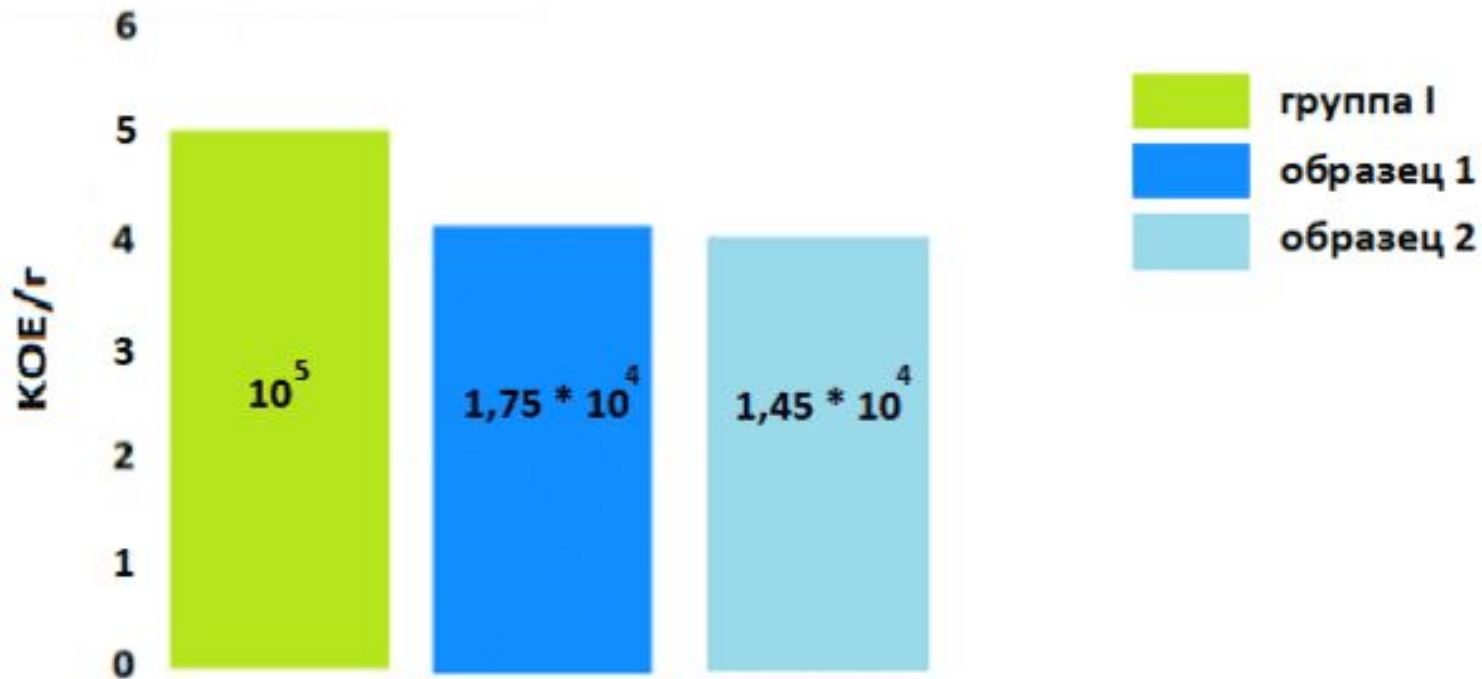


Расчет ОМЧ для определения обсеменённости яблока

$$\text{ОМЧ} = \frac{\text{количество колоний} * \text{разведение}}{\text{объем суспензии} * \text{масса навески}}$$

$$\text{ОМЧ 1} = \frac{29 \text{ колоний} * 10}{0,02 \text{ мл} * 1 \text{ г}} = 1,45 * 10^4 \text{ КОЕ/г}$$

$$\text{ОМЧ 2} = \frac{35 \text{ колоний} * 10}{0,02 \text{ мл} * 1 \text{ г}} = 1,75 * 10^4 \text{ КОЕ/г}$$



Согласно классификации групп микробной зараженности пищевых продуктов по «Гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01» продукты, значение ОМЧ которых меньше 10^5 КОЕ/г относятся к I группе (свежие); находятся в пределах 10^5 - 10^6 КОЕ/г – к II группе (изготовлены или хранились с нарушением технологического или санитарно-гигиенического режимов); в пределах 10^6 - 10^7 КОЕ/г – к III группе (потенциально опасные как источник патогенных микроорганизмов и их токсинов), в пределах 10^7 - 10^8 КОЕ/г – к VI группе (испорченные).

ОМЧ исследуемых яблок находится в пределах 10^4 - 10^5 КОЕ/г, значит, яблоки являются свежим, доброкачественным продуктом.



