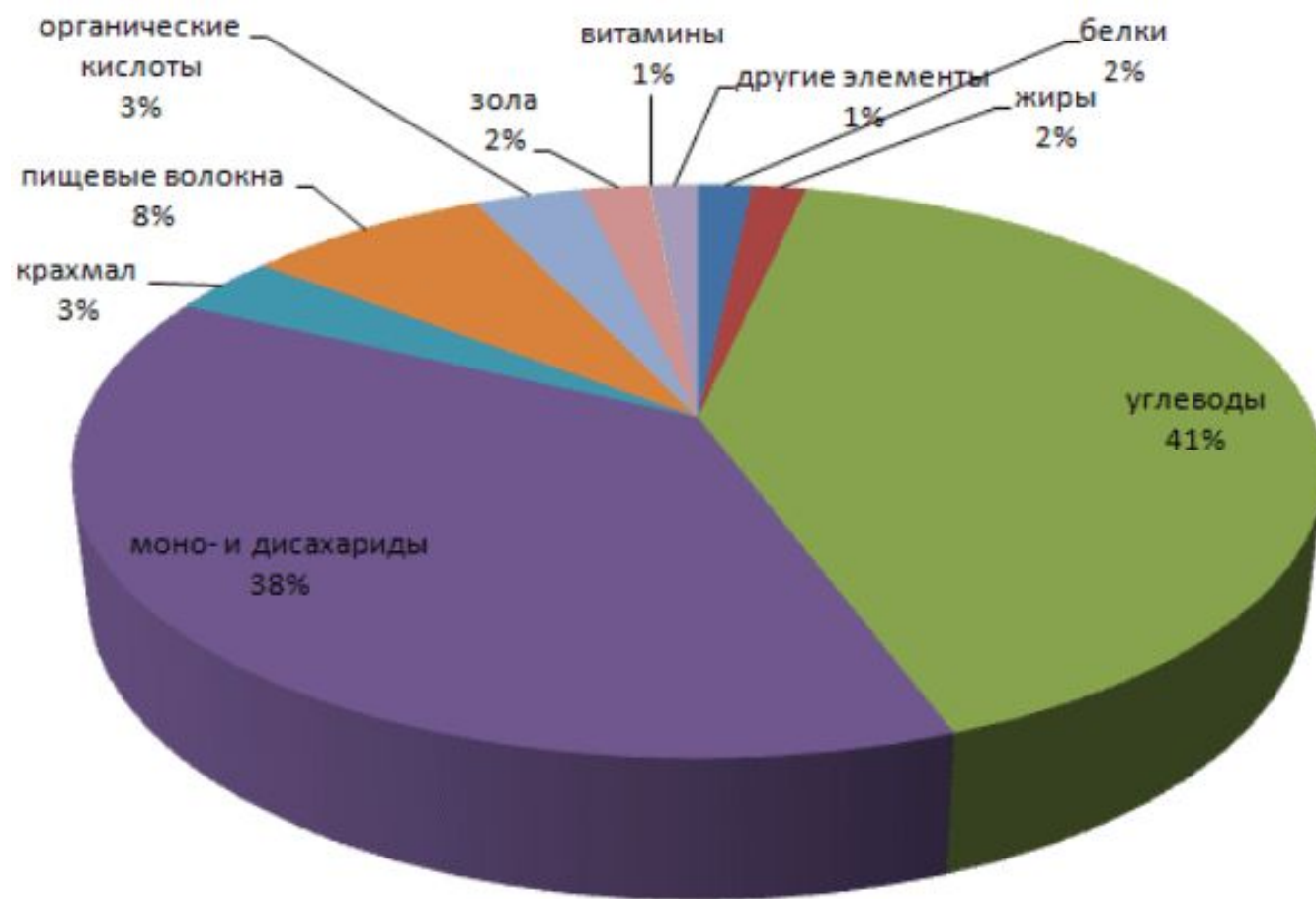




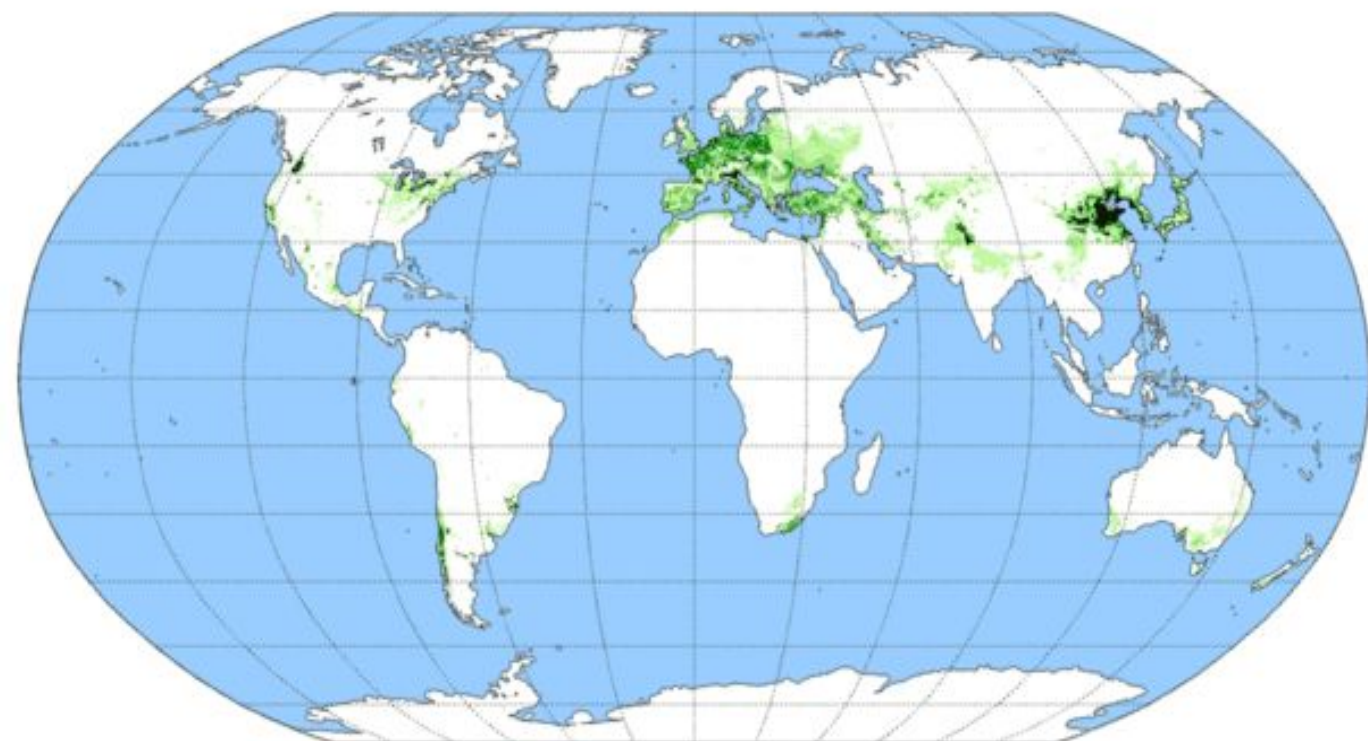
**ОРЕНБУРГСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ**











0 50 100 150

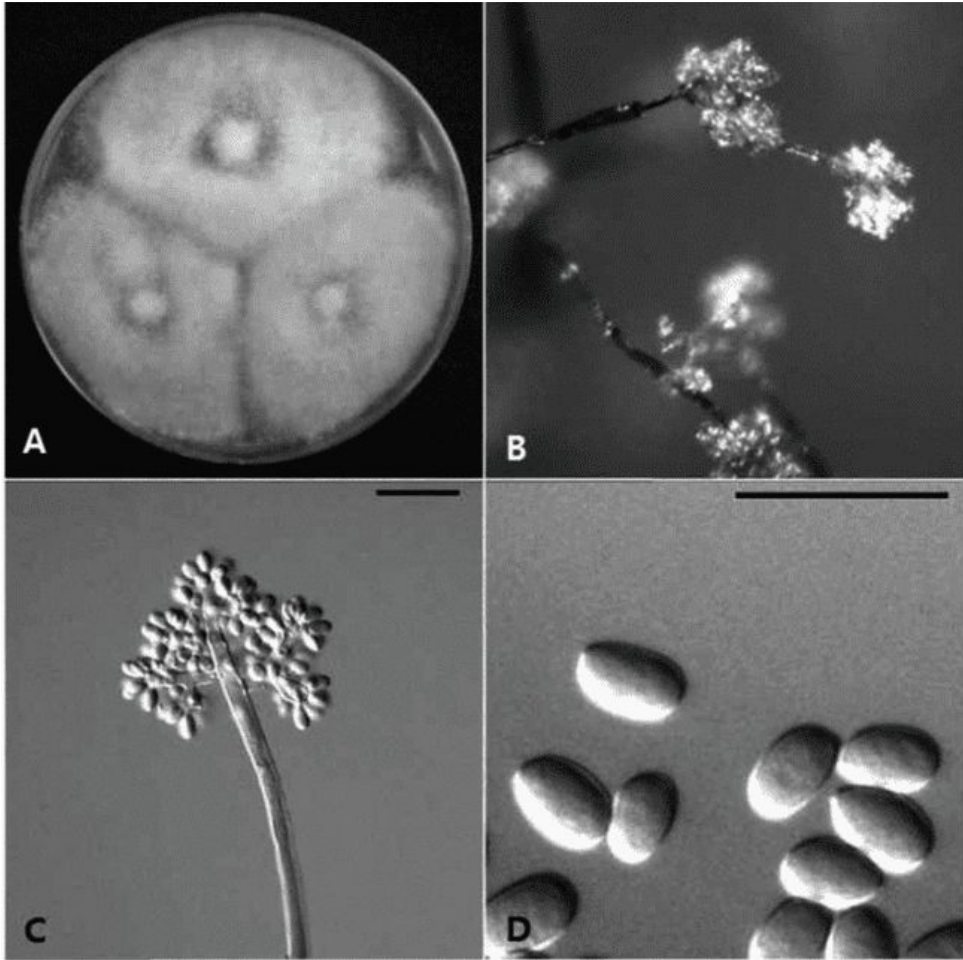


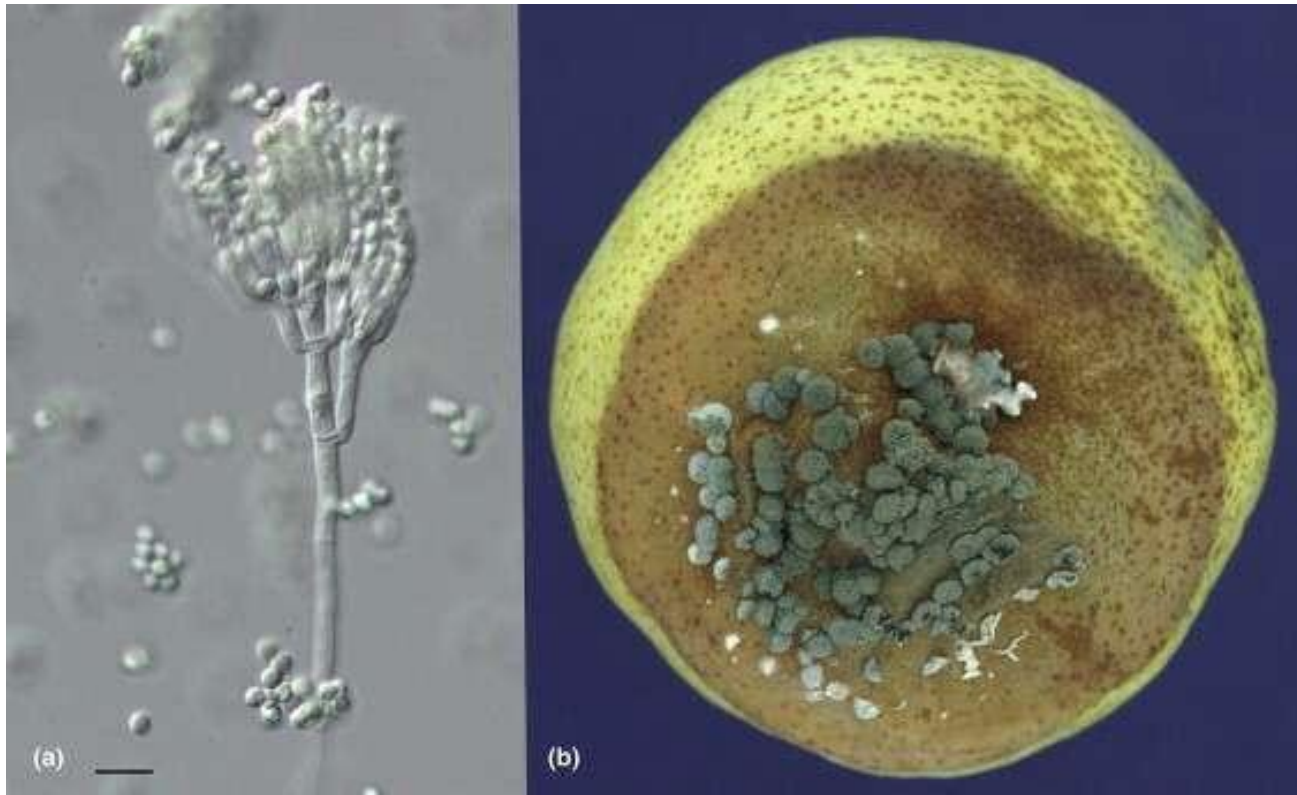
Average regional apple output (q/ha)

Эпифитная микрофлора

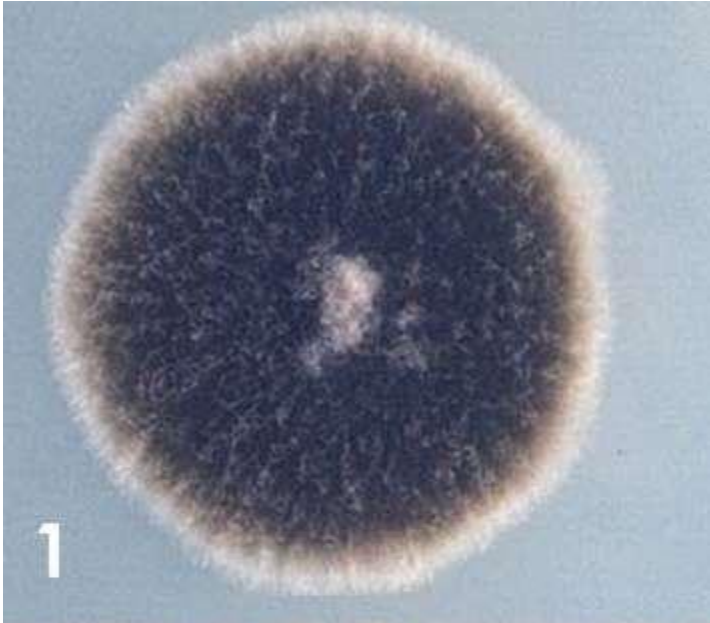
Фитопатогенные микроорганизмы



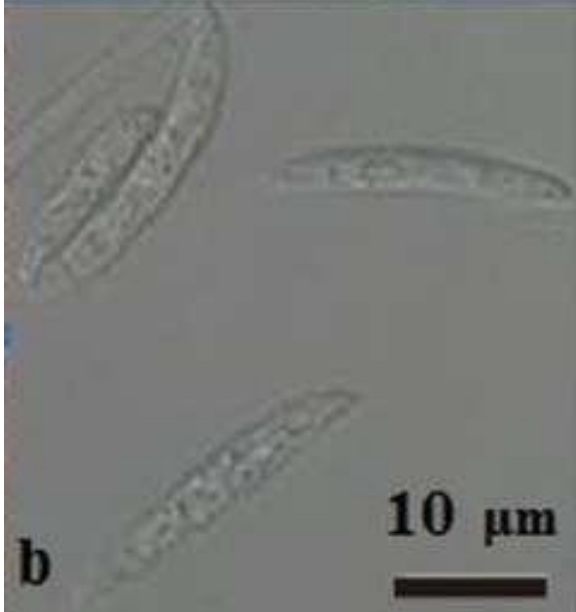




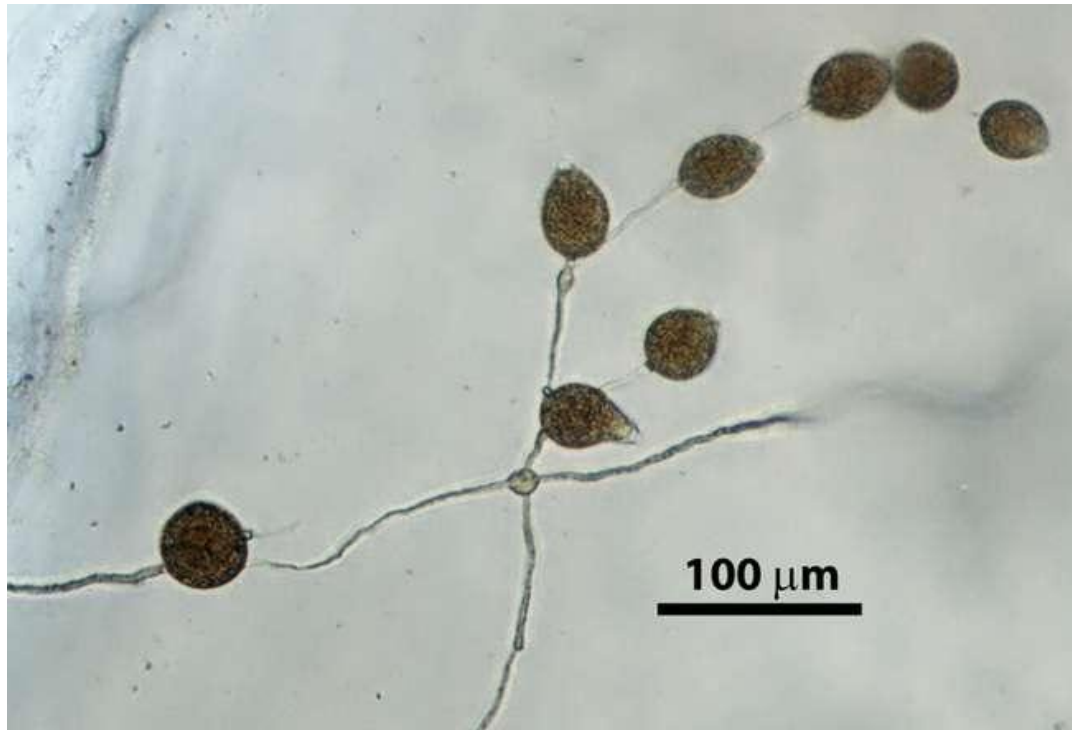








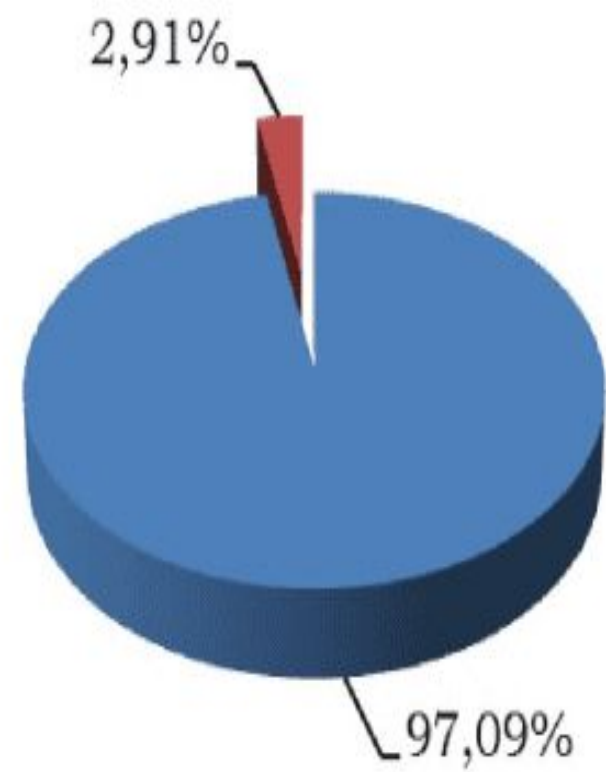




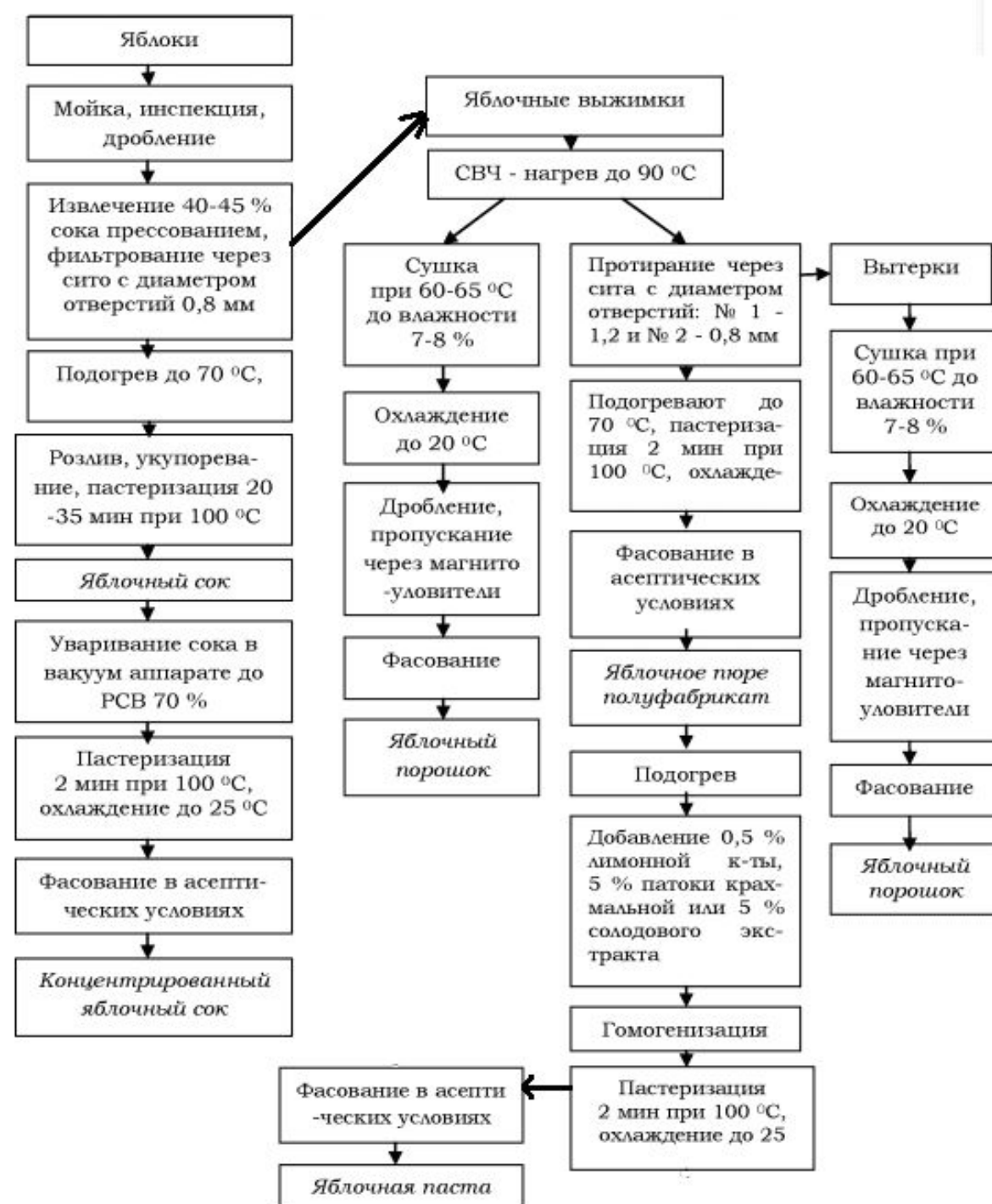


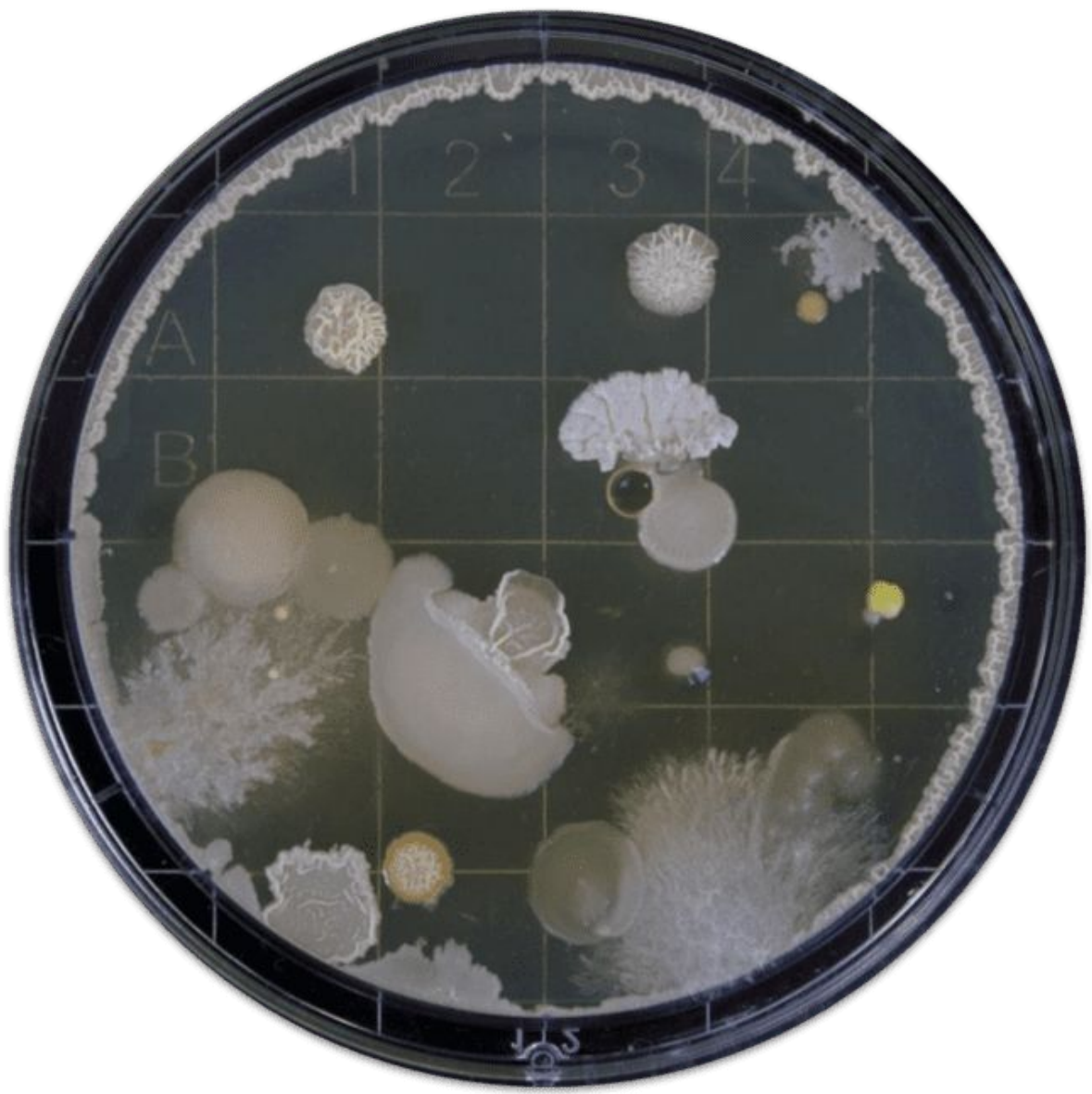




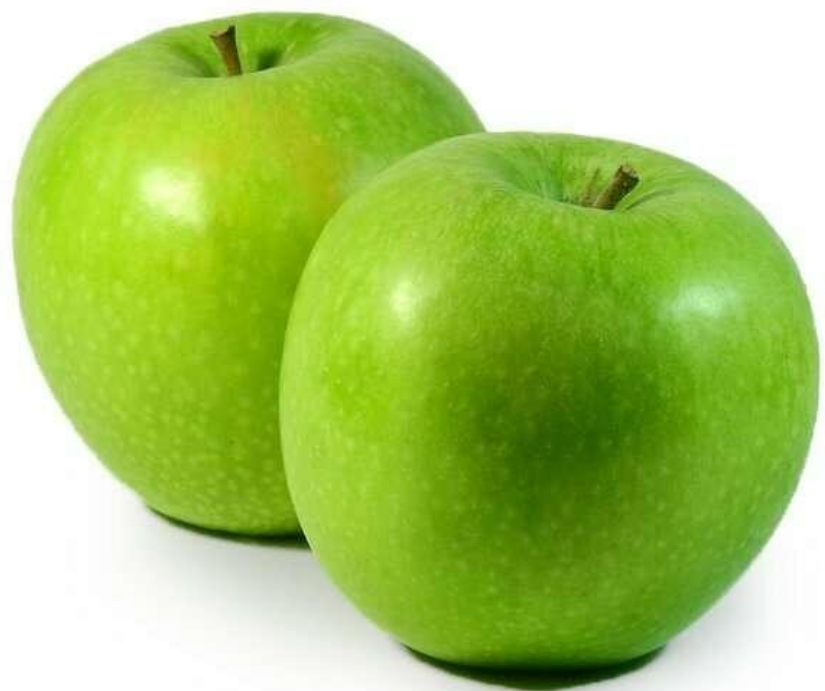


- Мякоть и кожица, в т.ч. сок 76,6%
- Семена, перегородки и плодоножки (0,06%)



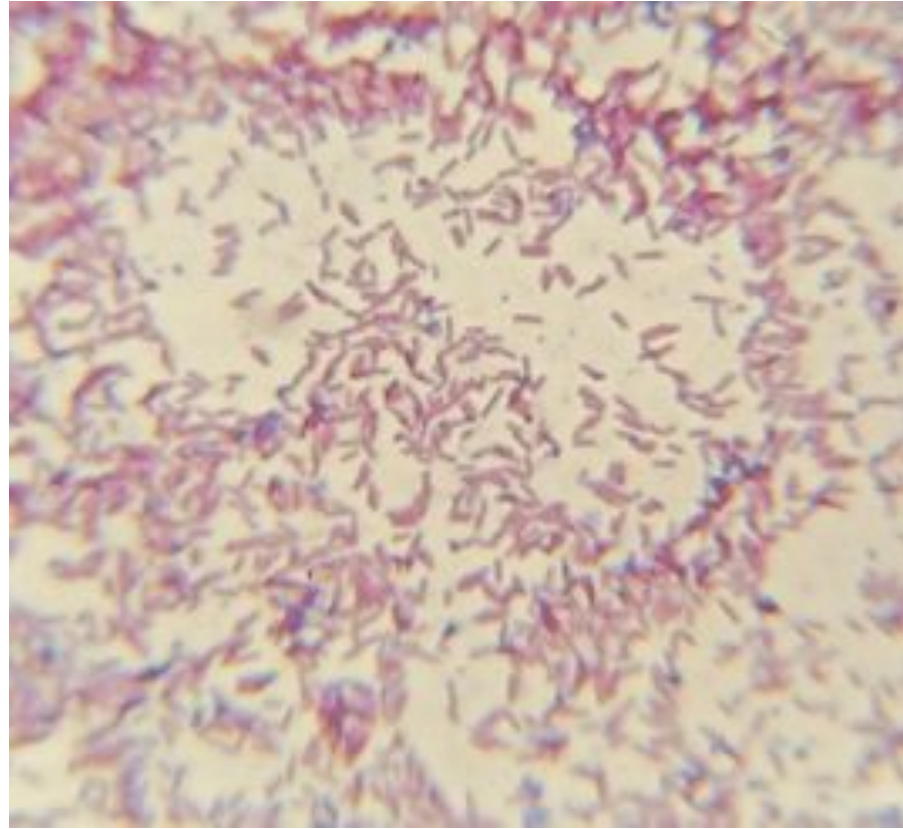


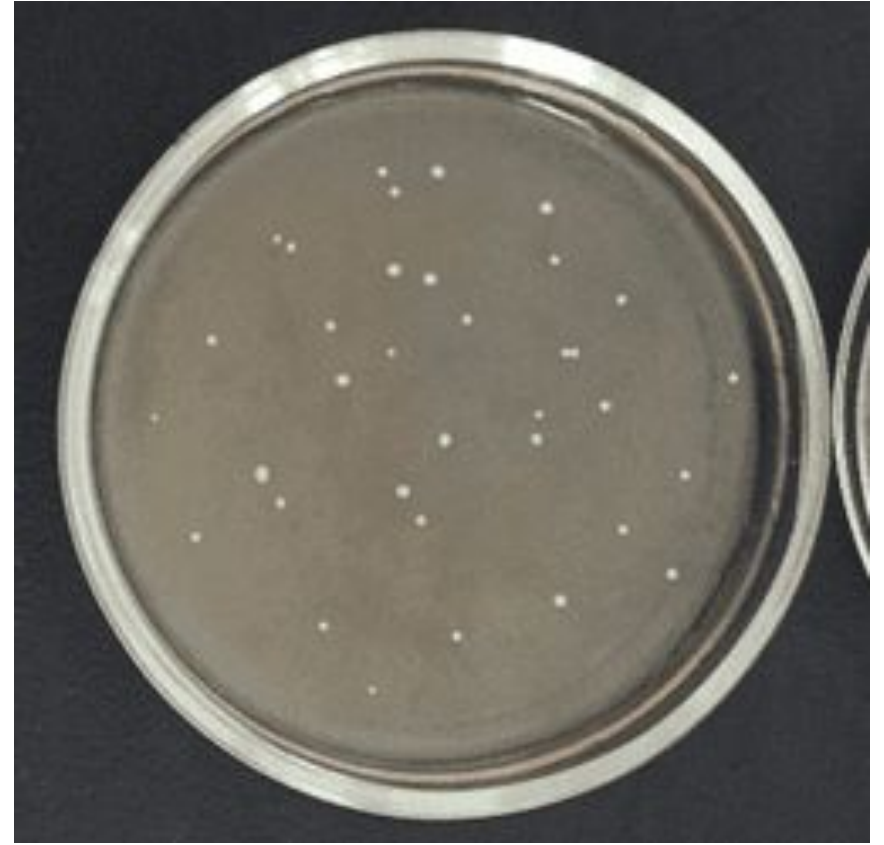


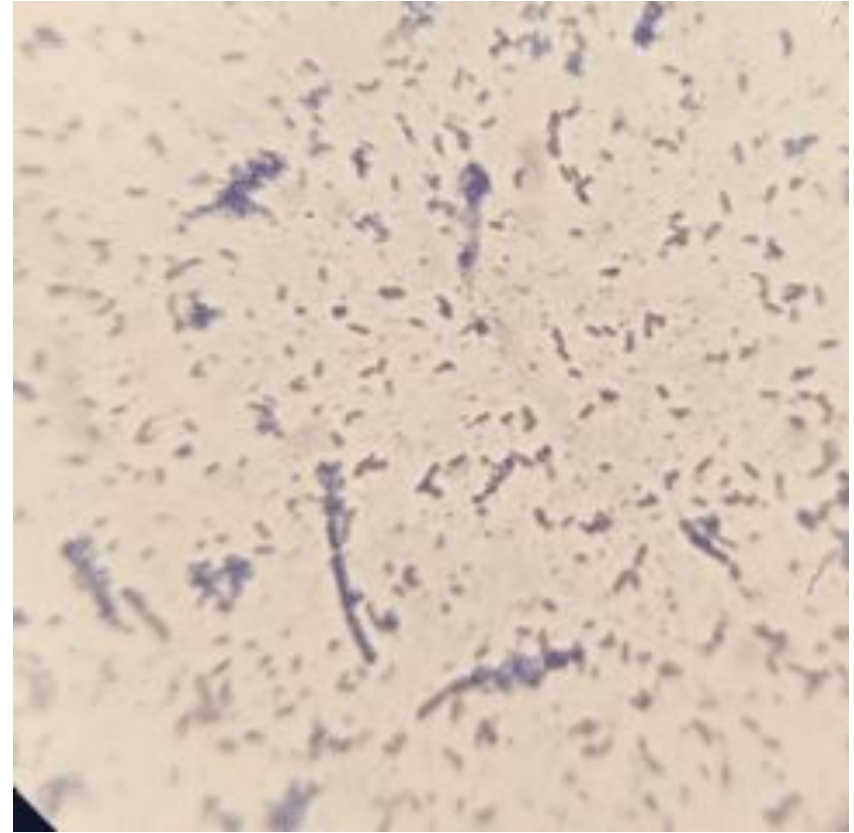
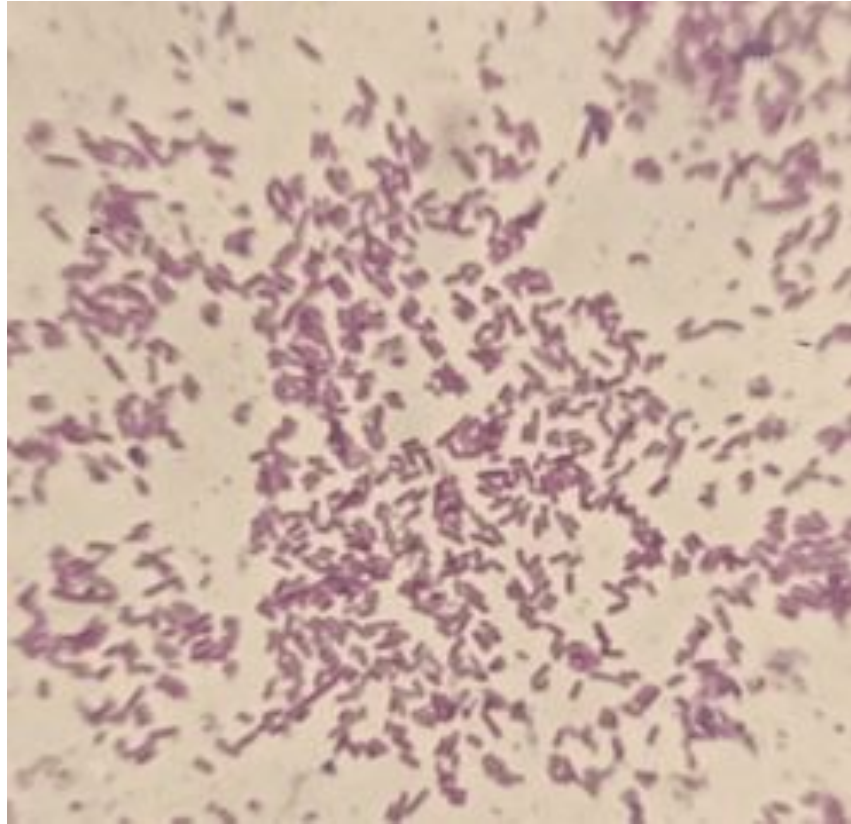






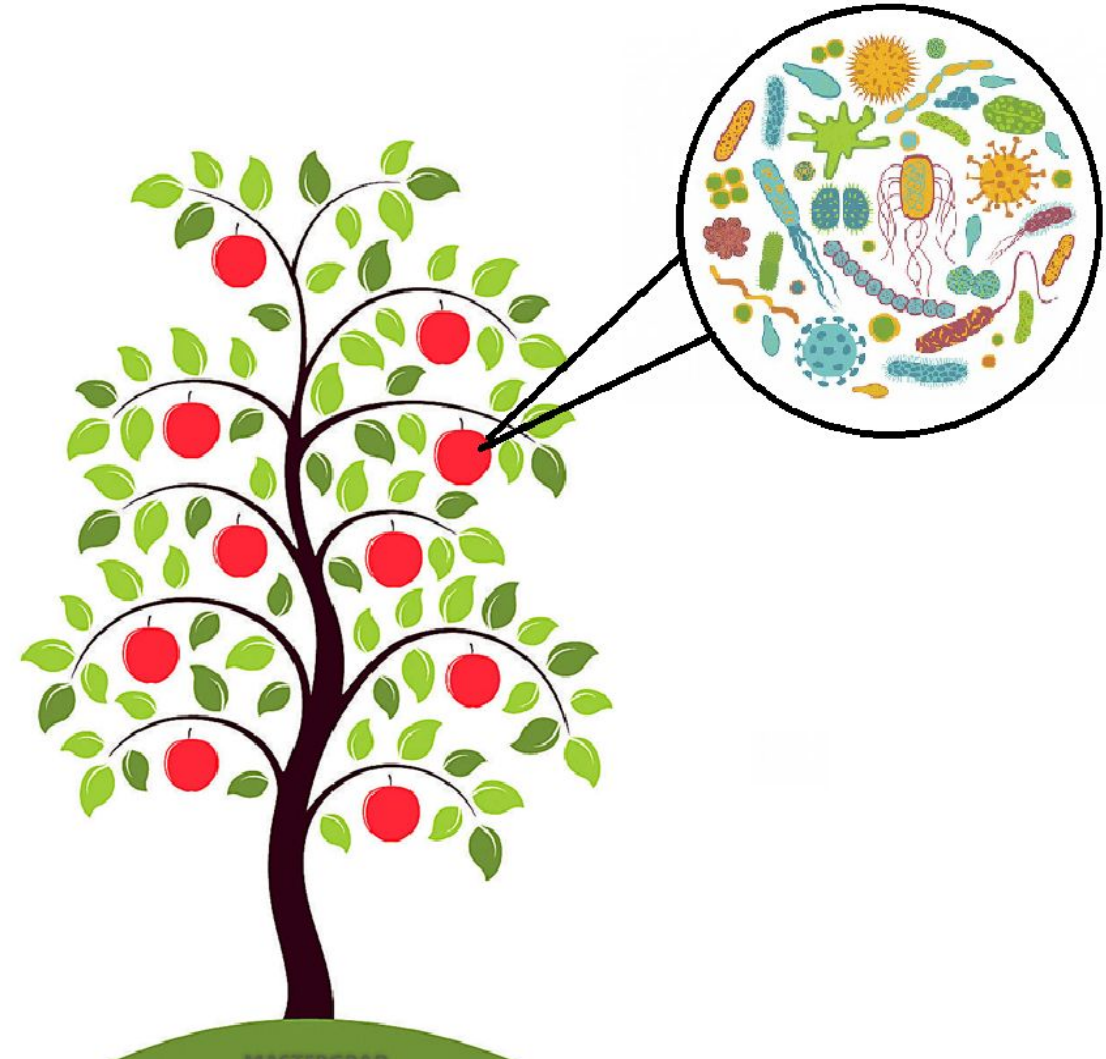








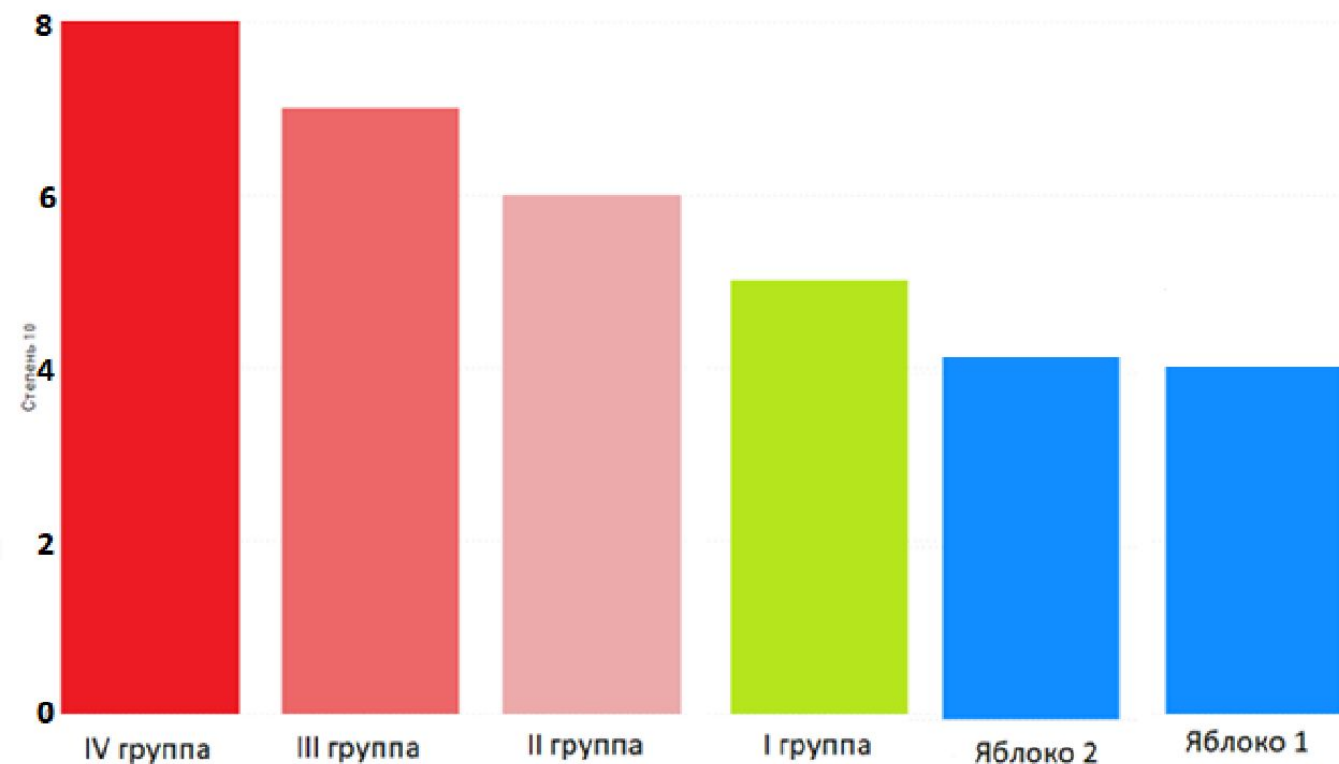




Расчет ОМЧ для определения обсеменённости яблока

$$\text{ОМЧ 1} = \frac{29 \text{ колоний} * 10}{0,02 \text{ мл} * 1 \text{ г}} = 1,45 * 10^4 \quad \text{ОМЧ 2} = \frac{35 \text{ колоний} * 10}{0,02 \text{ мл} * 1 \text{ г}} = 1,75 * 10^4$$

ОМЧ исследуемых яблок находится в пределах $10^4 - 10^5$, а значит, яблоки являются свежим, доброкачественным продуктом.



Группа микробной зараженности пищевых продуктов:

I - Свежий, доброкачественный, стоек при хранении
 $\text{КОЕ/г} \leq 10^5$

II - Изготовлен или хранился с нарушением технологического или санитарно-гигиенического режимов
 $\text{КОЕ/г} = 10^5 - 10^6$

III - Потенциально опасный как источник патогенных микроорганизмов и их токсинов
 $\text{КОЕ/г} = 10^6 - 10^7$

IV - Испорченный (изменение цвета, запаха, появление плесени)
 $\text{КОЕ/г} = 10^7 - 10^8$



