

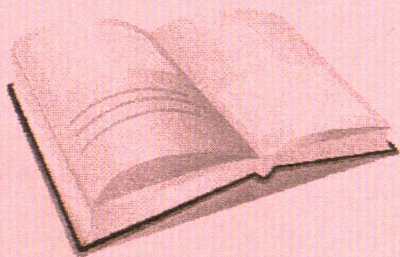
13-8624

ДУБЛЕТ

Л. Ю. Лаженцева, Л. В. Шульгина,
Э. Н. Ким

**Микроорганизмы сырья
прибрежного лова и их влияние
на безопасность продукции**

13-08625



Владивосток
Дальрыбвтуз
2013

УДК 664.951.019 : 576.8

ББК 44.158 + 46.91-6

Л16

Рецензенты:

доктор биол. наук, профессор, заслуженный работник высшей школы РФ, академик МАНЭБ, заместитель директора Школы биомедицины ДВФУ Т.К. Каленик;

доктор техн. наук, ведущий научный сотрудник ФГУП «ТИНРО-Центр» И.А. Кадникова

Лаженцева, Л.Ю.

Л16 Микроорганизмы сырья прибрежного лова и их влияние на безопасность продукции: моногр. / Л.Ю. Лаженцева, Л.В. Шульгина, Э.Н. Ким. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2013. – 243 с.
ISBN 978-5-88871-602-1

Представлен аналитически обобщенный материал о закономерностях формирования микробных сообществ в объектах морской среды прибрежной зоны, об уровнях зараженности биоресурсов, промыслового сырья и продукции условно-патогенной и патогенной микрофлорой.

Рассмотрены реальные и потенциальные риски для рыбной промышленности, обусловленные микробной зараженностью сырья прибрежного лова.

Предназначена для студентов специальностей 240902.65 «Пищевая биотехнология», 260302.65 «Технология рыбы и рыбных продуктов», направлений 260200.68 «Продукты питания животного происхождения», 260700.62 «Биотехнология», аспирантов и специалистов в области микробиологии и технологии переработки гидробионтов.

УДК 664.951.019 : 576.8

ББК 44.158 + 46.91-6

ISBN 978-5-88871-602-1 © Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет, 2013



ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
Глава 1. Микроорганизмы морской среды и их назначение в природе	5
1.1. Морская вода как среда обитания микроорганизмов	6
1.2. Особенности распространения микроорганизмов в морской среде	13
1.3. Роль микроорганизмов в морских экосистемах	16
Список использованных источников к главе 1	38
Глава 2. Экология патогенных микроорганизмов в морской среде	52
2.1. Понятие патогенных свойств микроорганизмов	57
2.2. Сапрофитическое существование патогенных микроорганизмов в морской экосистеме	70
2.3. Основные механизмы адаптации патогенных микроорганизмов к существованию во внешней среде	80
Список использованных источников к главе 2	84

Глава 3. Санитарно-микробиологические аспекты производства продукции из сырья прибрежного лова.....	99
3.1. Основы и современное состояние системы обеспечения безопасности по микробиологическим показателям водного сырья и продуктов из него	99
3.2. Микробиологическая характеристика объектов прибрежного лова и продукции из них.....	109
Список использованных источников к главе 3.....	136
Глава 4. Распространенность потенциально опасных микроорганизмов в сырье прибрежного лова и их влияние на безопасность продукции.....	144
4.1. Вибриофлора	144
4.2. Аэробные неферментирующие грамотрицательные бактерии	187
4.3. Патогенные бактерии семейства <i>Enterobacteriaceae</i>	205
Список использованных источников к главе 4.....	213