

23-1873

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Оренбургский государственный аграрный университет»

М.В. Сычева  
О.Л. Каргашова

**Микробиологическая безопасность сырья и  
продуктов животного и растительного  
происхождения**

Учебное пособие

Оренбург  
2022

23-01873

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Оренбургский государственный аграрный  
университет»**

**М.В. Сычева  
О.Л. Карташова**

**Микробиологическая безопасность сырья и  
продуктов животного и растительного  
происхождения**

**Учебное пособие**

**Рекомендовано к изданию учёным советом факультета ветеринарной  
медицины ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ**

**Пособие рекомендуется для студентов высших учебных заведений,  
обучающихся по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная  
экспертиза (квалификация (степень) «магистр»)**

**Оренбург**

**2022**

УДК 579+614.3+637

ББК 28.4+48.1

С 95

Рекомендовано к изданию учёным советом факультета ветеринарной  
медицины ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ

Рецензенты:

**А.В. Андреева** – доктор биологических наук, профессор кафедры инфекционных болезней, зоогигиены и ветсанэкспертизы федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет»

**Р.Ш. Тайгузин** – доктор биологических наук, профессор, заведующий кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы и фармакологии федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Оренбургский государственный аграрный университет»

Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения: учебное пособие / М.В. Сычева, О.Л. Карташова. – Оренбург: Изд-во «Печатный дворик», 2022. – 80 с.

В учебном пособии освещены подходы к оценке микробиологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; приведены сведения о лабораторной диагностике пищевых отравлений микробной этиологии. Каждый раздел содержит краткую теоретическую справку и практическую часть, включающую описание методов оценки сырья и продуктов животного, растительного происхождения по показателям микробиологической безопасности и принципы лабораторной диагностики пищевых отравлений. По всем темам лабораторно-практических занятий представлены контрольные вопросы и тесты; имеется терминологический словарь. Представленный в пособии материал может быть полезен студенту не только при изучении соответствующих разделов дисциплины «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», но и при рассмотрении вопросов, вынесенных на самостоятельную проработку.

Пособие рекомендуется для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (квалификация (степень) «магистр»).

© Сычева М.В., Карташова О.Л. 2022

© Изд-во «Печатный дворик», 2022

ISBN 978-5-6047813-5-7

## СОДЕРЖАНИЕ

Список сокращений	4
<b>РАЗДЕЛ I</b>	
<b>МЕТОДЫ ОЦЕНКИ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.....</b>	<b>5</b>
<b>РАЗДЕЛ II</b>	
<b>ОЦЕНКА МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.....</b>	<b>15</b>
Микробиологический анализ мяса.....	17
Микробиологический анализ мясных продуктов.....	19
Микробиологический анализ охлаждённой рыбы.....	21
Микробиологический анализ яиц.....	24
Микробиологический анализ молока.....	29
Микробиологический анализ кисломолочных продуктов.....	32
Микробиологический анализ пива.....	37
Микробиологический анализ фруктов и овощей.....	42
<b>РАЗДЕЛ III</b>	
<b>ЛАБОРАТОРНАЯ ДИАГНОСТИКА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ МИКРОБНОЙ ЭТИОЛОГИИ.....</b>	<b>52</b>
Бактериологическая диагностика стафилококкового пищевого токсикоза.....	54
Бактериологическая диагностика ботулизма.....	59
Бактериологическая диагностика пищевой токсикоинфекции, вызванной <i>B. cereus</i> .....	63
<b>ГЛОССАРИЙ.....</b>	<b>73</b>