

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Московская государственная
академия ветеринарной медицины и биотехнологии – МВА имени
К. И. Скрябина»

23-2425

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Н. П. Бодрякова, А. И. Сапожникова

ЭКОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ БИОДЕСТРУКЦИИ СЫРЬЯ И ТОВАРОВ

ПРАКТИКУМ

по проведению лабораторно-практических работ
для обучающихся в магистратуре

23-02425

Москва 2022

**УДК 620.2:637(076.5)
ББК 65.291.82**

Н. П. Бодрякова Эколого-технологические аспекты биодеструкции сырья и товаров: практикум / Н. П. Бодрякова, А. И. Сапожникова. – Москва : ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К. И. Скрябина, 2022. – 124 с. – Текст: непосредственный.

ISBN 978-5-86341-482-9

Практикум разработан в соответствии с рабочими программами по дисциплине «Эколого-технологические аспекты биодеструкции сырья и товаров», составленным на основе требований ФГОС ВО по направлениям подготовки 38.04.07 Товароведение (уровень магистратуры) и 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры); содержит краткий теоретический материал об основных рисках, связанных с процессами биодеструкции непродовольственного и продовольственного сырья животного происхождения и товаров, а также о способах выявления и предупреждения потери их качества и безопасности под действием биологического фактора.

Предназначен для обучающихся в магистратуре по очной и очно-заочной (вечерней) формам обучения по направлениям подготовки: 38.04.07 Товароведение и 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Рецензенты:

О. В. Фукина – д.т.н., профессор кафедры товароведения и товарной экспертизы ФГБОУ ВО «РЭУ имени Г. В. Плеханова»

Т. И. Скрынникова – к.в.н., доцент кафедры вирусологии и микробиологии имени академика В. Н. Сюрина ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К. И. Скрябина

Утвержден учебно-методической комиссией факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения, протокол № 10 от 12.04.2022 г.

Утвержден учебно-методическим советом ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К. И. Скрябина, протокол № 4 от 02.06.2022 г.

© ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К. И. Скрябина, 2022

© Н. П. Бодрякова, А. И. Сапожникова, 2022

Содержание

Введение.....	4
Структура проведения лабораторно-практической работы магистранта.....	5
Тема 1. Основные термины и определения в области биодеструкции сырья и товаров.....	6
Тема 2. Микроорганизмы – биодеструкторы сырья животного происхождения.....	15
Тема 3. Процессы, приводящие к порче продуктов питания. Факторы, влияющие на микробиологическую порчу пищевых продуктов.....	33
Тема 4. Микрофлора молока и молочных продуктов: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции.....	44
Тема 5. Микрофлора мяса и других пищевых продуктов: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции.....	52
Тема 6. Микробиологические методы определения степени биодеструкции продовольственного сырья животного происхождения и продукции.....	67
Тема 7. Определение структурной поврежденности и бактериальной зараженности мехового сырья.....	82
Тема 8. Гистолого-бактериоскопический контроль кожевенного сырья.....	90
Тема 9. Биодеструкторы кожевенного сырья и их влияние на качество готовых кож. Меры предупреждения возникновения дефектов.....	96
Тема 10. Оценка биостойкости кожевенного полуфабриката и готовых кож (научный проект).....	103
Тема 11. Определение бактериологического и химического повреждения перопухового сырья и полуфабриката.....	108
Список литературы.....	119