

Первый вид бацилл на плотной питательной среде образовывал колонии 5-10 мм в диаметре, кратерообразные, сморщенные, с неровным краем. Цвет сероватый, матовые.

Второй вид бацилл на плотной питательной среде образовывал колонии 8-10 мм в диаметре, плоские с «морщинками», делящими колонию на неровные сегменты», с неровным краем. Цвет бежевый, матовые.

Третий вид бацилл на плотной питательной среде образовывал колонии 5-9 мм в диаметре, плоские, сморщенные («морщины» располагаются по окружности), край неровный (напоминает кружево). Цвет бледно-бежевый, матовые.

Все три вида бактерий на МПБ образовывали пленку с явно выраженными «морщинами», среда оставалась прозрачной, на дне образовывался осадок в виде кусочка ваты.

**Выводы.** Изготовители рекомендуют заливать супы быстрого приготовления горячей водой и настаивать в течение 5-10 минут. Мы изучили термоустойчивость выделенных бактерий и установили, что все выделенные бациллы выдерживают предложенную схему приготовления супа, оставаясь при этом жизнеспособными и не изменяют свои морфологические свойства.

Наличие бактерий рода *Bacillus* в исследуемых объектах – это очень тревожный признак. До сих пор дифференциация многих бацилл затруднена и нет данных об их патогенных свойствах и действии на организм взрослого человека или ребенка. Очень часто супы быстрого приготовления употребляют в пищу не только взрослые, но и дети, что подтверждено проведенными нами маркетинговыми исследованиями. Поэтому бациллы, попадающие в супы быстрого приготовления вместе со вкусоароматическими добавками, представляют опасность для потребителя.

## **ИЗУЧЕНИЕ МИКРОБНОЙ КОНТАМИНАЦИИ САЛАТА «МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ», РЕАЛИЗУЕМОГО В СУПЕРМАРКЕТАХ И НА РЫНКАХ Г. УЛЬЯНОВСКА**

Н. Арзамаскина, Ю. Лаврова, Ю. Уколова, О. Крайнов, А. Низамова, - 4 курс, экономический факультет, специальность «Товароведение и экспертиза товаров»

Научный руководитель – к.б.н., доцент Н.А. Феоктистова

ФГОУ ВПО «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия»

Научно-исследовательский инновационный центр микробиологии и биотехнологии

В настоящее время темпы жизни очень ускорены. Время ценится на вес золота, но гастрономические пристрастия людей с течением времени меняются незначительно. Ни один праздничный стол не обходится без салатов. Раньше приготовление этих блюд занимало очень много времени. Но конъюнктура современного рынка продовольственных товаров и услуг активно работает на потребителя, спрос рождает предложения. Поэтому сейчас приготовление салатов – это удел домохозяек. Ведь можно прийти в любой магазин и купить любой салат. Потратили деньги, но сохранили время и силы...

Статистика гласит, что после праздников в инфекционные отделения больниц поступает большое количество пациентов с пищевыми отравлениями различной этиологии. Люди травятся не только алкоголем, но и продуктами так называемого фаст-фуда...

**Цель** нашего исследования – это изучение микрофлоры салата «Морковь по-корейски», закупленного в крупных супермаркетах и на рынках г. Ульяновска.



Рис.1. Объекты исследований

**Материалы и методы.** Исследуемые образцы салатов были измельчены в ступке при помощи пестика и в соотношении 1:10 были помещены в МПБ. Посевы инкубировались в условиях термостата в течение 36 часов. Затем были произведены посевы на МПА, среду Эндо, бактоагар Плоскирева, висмут-сульфит агар, среду Сабуро, полимиксиновую среду. В результате проведенных исследований (выделение чистой культуры, типирование бактерий по биохимическим и культуральным и тинкториальным свойствам) было выделено 6 штаммов микроорганизмов.

**Результаты исследований.** Было определено, что 1 г салата содержит в среднем 150 бактерий (посевы на МПА), в основном грибы. Принадлежность выделенных микроорганизмов к грибам была проверена посевами на среде Сабуро. На среде Эндо, бактоагаре Плоскирева, висмут-сульфит агаре не дали результатов. Посевы на полимиксиновой среде и на МПБ свидетельствовали о наличии в исследуемых салатах бактерий рода *Bacillus*.



Рис. 2. Работа в бактериологическом боксе

**Выводы.** Полученные результаты свидетельствуют, что салаты, купленные в крупных супермаркетах, также обсеменены микрофлорой, как и салаты, продающиеся на рынках. По нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов (Госкомэпиднадзор РФ, 2001) салаты не должны быть контаминированы дрожжами и плесенью, не содержать бацилл. В ходе исследований нами были выделены и те и другие микроорганизмы в значительном количестве, что заставляет задуматься...

Время – это деньги, но здоровье не купишь.

## **САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ВАРЕННОЙ КОЛБАСЫ «МОЛОЧНАЯ» РАЗНЫХ ТОВАРОПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ**

Н. Арзамаскина, Ю. Лаврова, Ю. Уколова, О. Крайнов, А. Низамова, - 4 курс,  
экономический факультет, специальность «Товароведение и экспертиза товаров»

Научный руководитель – к.б.н., доцент Н.А. Феоктистова

ФГОУ ВПО «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия»

Научно-исследовательский инновационный центр микробиологии и биотехнологии

Тема данного исследования чрезвычайно актуальна, так как колбасные изделия – это тот товар, который стабильно пользуется хорошим спросом, и сегодня в продаже имеется огромный выбор вареных колбас, что дает возможность выбрать изделие на любой вкус и кошелек.

Но есть нечто общее для колбас разного состава, разной цены и разных изготовителей – это санитарно-биологические показатели качества для мясных продуктов по СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов (Госкомэпиднадзор РФ, 2001).

**Материалы и методы.** Для исследования были закуплены в крупном супермаркете г. Ульяновска образцы вареной колбасы «Молочной» трех разных товаропроизводителей ООО МПК «Атяшевский», ООО «НАНС», ООО «ДИКОМ».



Рис.1 Объекты исследования

Объединенную пробу массой 50 г составляли следующим образом. Колбасные изделия в оболочке помещали в эмалированный тазик, протирали тампоном, смоченным спиртом, и обжигали над пламенем. Батоны разрезали стерильным скальпелем на две половины, не рассекая оболочки противоположной стороны батона. Пробу отбирали из нескольких участков центральной