

ВЛИЯНИЕ СОСТАВА МИКОФЛОРЫ НА БЕЗОПАСНОСТЬ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ*Леонова И.Б.*

Российская экономическая академия

им. Г.В.Плеханова

Москва, Россия

Аккредитованная испытательная лаборатория микробиологии пищевых продуктов Российской экономической академии им. Г.В.Плеханова около 20 лет проводит определение качества кондитерских изделий по микробиологическим критериям. Одним из направлений является изучение качественного состава микрофлоры. В чистую культуру выделяются наиболее распространенные микроорганизмы. Проводится их идентификация.

Изучение качественного состава микрофлоры показывает определенную стабильность бактериальной микрофлоры с наличием характерных представителей в различных группах кондитерских изделий. Типичными представителями бактериальной микрофлоры сахаристых кондитерских изделий являются спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно анаэробные бактерии из родов *Bacillus*, *Proteus* др. Микофлора представлена преимущественно родами: *Aspegillus*, *Penicillium*, *Mucor*, *Rhizopus*. Достаточно распространены плесневые грибы родов: *Acremonium*, *Pacilomyces*, *Cladosporium*, *Chaetomium* и др. Идентификация выделяемых штаммов показывает, что достаточное распространение имеет *Asp. flavus*, встречается *Asp. fumigatus*. Эти аспергиллы относятся к 3 группе патогенности и могут оказывать непосредственное влияние на безопасность кондитерских изделий.

Нормирование качественного состава микофлоры с выделением отдельных опасных представителей призвано обеспечить безопасность кондитерских изделий. Отсутствие токсинов при наличии жизнеспособных потенциальных токсинообразователей в продукте не гарантирует его полную микробиологическую безопасность. Попадание таких микроорганизмов в макроорганизм, особенно детский и с ослабленным иммунитетом, может привести к нарушению процессов нормальной жизнедеятельности.