



Грегірчак Н. М. Мікробіологія харчових виробництв: Лаборатор. практикум. – К.: НУХТ, 2009. – 302 с.

ISBN 978-966-612-081-9

Викладено методи мікроскопування, підготовки та стерилізації поживних середовищ, морфологічні та культуральні особливості різних груп мікроорганізмів, способи виділення чистих культур мікроорганізмів, їх кількісний облік, розглянуто методи визначення безпеки харчових продуктів за мікробіологічними показниками.

Наведені у виданні завдання спрямовані на набуття студентами навичок самостійної роботи в мікробіологічній лабораторії для аналізу якості харчових продуктів, визначення виду мікроорганізмів, виділення їх із харчових продуктів і навколишнього середовища, а також вивчення факторів впливу довкілля на розвиток мікроорганізмів.

Для студентів факультетів технології харчових виробництв, магістрів, аспірантів вищих навчальних закладів, працівників лабораторій харчових підприємств і переробної галузі.