



РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОБ МОРКОВИ,  
 ВЫСУШЕННОЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ  
 КЕРАМИКИ РАЗРАБОТАННОЙ РАХИМОВЫМ Р.Х. И КИМ Е.В.

Работы проводились на кафедре микробиологии и кафедре гигиены питания СПСГМИ.

Проведенные исследования показали:

1. Все представленные для исследования пробы обладали высокими органолептическими качествами (внешний вид, консистенция восстановленного продукта, запах, цвет и т.д.). Во всех исследованных пробах отмечен незначительный привкус сушеного продукта.

2. Во всех пробах отмечено полное сохранение аскорбиновой кислоты (витамин С) и каротина.

3. Не обнаружено изменения концентрации нитратов в исследованных пробах.

4. При сушке продуктов отмечено активное отмирание сапрофитной микрофлоры. Снижение обсемененности составило при сушке с ТЕНами без обмазки 5000 раз, в то время как сушка с ТЭНами с из функциональной керамики позволило снизить обсемененность более чем в 100000 раз.

Наименование показателя	свежая морковь	сушеная морковь	
		1*	2**
1	2	3	4
Содержание влаги (%)	87.4	9.3	7.6
Аскорбиновая кислота			
- на 100 г образца (мг%)	0.58	4.06	5.22
- на 100 г сухого в-ва (мг%)	4.60	4.48	5.64

1

2

3

4

Содержание каротина			
- на 100 г сухого в-ва (мг%)	68.4	66.2	68.4
Содержание нитратов (на сырой вес мг/кг)	66.1	69.1	72.0
Содержание инвертированного сахара			
- на 100 г образца (мг%)	24.9	190.4	165.2
- на 100 г сухого в-ва	197.6	207.6	180.5
Общее кол-во сапрофитов			
- КОЕ <sup>***</sup> /г продукта		1000	<10
- КОЕ/г сырого веса	500000	106	-
Титр БГКП <sup>****</sup>	>1	1	>1
<i>V. cereus</i> (на 1 г продукта)	10	нет	нет
Сальмонеллы (в 25 г продукта)	нет	нет	нет

- Примечания \* Нагреватели без керамики.  
 \*\* Нагреватели с функциональной керамикой.  
 \*\*\* КОЕ - колониеобразующие единицы.  
 \*\*\*\* БГКП - бактерии группы кишечной палочки.

Доцент кафедры микробиологии ЛСГМИ

к.м.н.

ассистент к.м.н.

ассистент к.м.н.

А.Г. Бойцов

А.А. Порин

О.Н. Ластовка