

Микробиология продуктов питания

Условия, влияющие на хранение продуктов

- Вода
- pH
- Наличие-отсутствие кислорода
- Температура
- Физическая структура

Продукты, быстро подвергающиеся порче

Продукты, относительно медленно подвергающиеся порче

Продукты с высоким содержанием воды



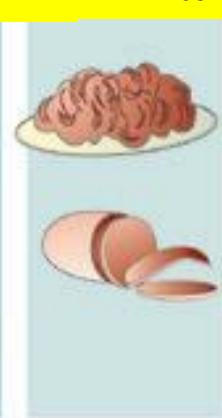
Продукты с нейтральным pH



Скоропортящиеся продукты, хранящиеся при комнатной температуре



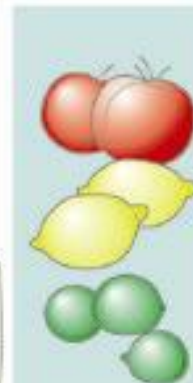
Мелко измельченное или нарезанное мясо



Сухие продукты



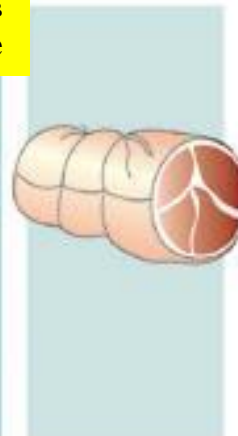
Кислые продукты



Те же продукты, хранящиеся в холодильнике



Мясо целым куском



Факторы, влияющие на рост и размножение микроорганизмов в продуктах

Зависящие от самих продуктов

- химический состав (преобладание белков или углеводов обеспечивает соответствующие химические реакции)
- pH
- количество в продукте воды (для его снижения используют высушивание и добавление соли или сахара)
- окислительно-восстановительная способность
- физическая структура (измельчение продукта способствует размножению в нем микроорганизмов)
- наличие антимикробных веществ (овощи и фрукты: кумарины; молоко и яйца: лизоцим; чеснок: аллицин; черный и зеленый чай: полифенолы)

Внешние

- температура
 - Низкая температура замедляет микробный рост
- относительная влажность
 - Высокий уровень влажности способствует микробному росту
- наличие или отсутствие кислорода
 - Кислород способствует росту микробов (Применение вакуумных упаковок)

Размножение микроорганизмов и порча продуктов

- Порча продуктов
 - является результатом размножения в них микроорганизмов
 - внешний вид продукта чаще всего изменяется, но различные токсины микробного происхождения могут присутствовать и без внешних изменений продукта!
 - различные продукты подвергаются различным видам порчи
 - наличие в продуктах токсинов микробного происхождения
 - Кроме того, рыба и моллюски могут содержать токсины водорослей

Порча продуктов

Приблизительно 1/3 всех продуктов, производимых в мире, выбрасываются из-за их порчи.

Срок годности продуктов

- Почти непортящиеся продукты (макаронны)
- Полускоропортящиеся продукты (хлеб)
- Скоропортящиеся продукты (яйца)



Основные принципы сведения к минимуму микробной контаминации продуктов и профилактика пищевых отравлений

- Систематический ветеринарно-санитарный надзор за убойными животными, условиями убоя и разделкой туш.
- Строгое соблюдение санитарно-гигиенических условий в процессе хранения сырья, переработки и реализации продуктов
- Строгое соблюдение технологических режимов.
- Борьба с грызунами, мухами и другими переносчиками инфекций.
- Регулярный медосмотр людей, соприкасающихся с пищевыми продуктами.
- Систематический санитарно-микробиологический контроль производства от сырья до выпуска готовой продукции.

Микробная контаминация мяса

- Контаминация разделочных досок
- Контаминация транспортных лент
- Температура, благоприятная для размножения микроорганизмов
- Длительное хранение
- Мясо в основном контаминируется бактериями из кишечника животного

Виды порчи мяса

Кислотное брожение: может наблюдаться при недостаточном охлаждении и плохой вентиляции мяса. Мясо серого цвета обладает неприятным запахом и имеет размягченную консистенцию. Вызывается *Cl. putrificiens*.

Ослизнение мяса: вызывают психрофильные бактерии *Pseudomonas* и *Achromobacter*. Температура от 2 до 10 °С. Мясо следует хранить от 0 до -2°С, влажность – выше 90°С.

Пигментация мяса: При пигментации наблюдаются синегнойные палочки, сарцины, стафилококки.

Плесневение: Причиной плесневения может быть плохая вентиляция. Вызывается грибами: *Penicillum*, *Mucor*, *Cladosporium*.

Гниение: Аэробное – кокки, палочки – *Proteus vulgaris*, бактерии кишечной группы, гнилостные бактерии и др. Оптимальная температура размножения – 25-30 °С.

Анаэробное – *Cl. sporogenes*, *Cl. putrificum*, *Cl. histoliticum* и другими.

Присутствует сильный неприятный запах, идет разрыхление тканей, распад белков и жиров.

Бактериоскопические методы исследования мяса

(Мазки-отпечатки - окраска по Граму)

- 1. Свежее мясо** – на отпечатках не обнаруживаются или видны единичные экземпляры кокков или палочек в поле зрения микроскопа. На стекле не заметно остатков разложившейся ткани (число аэробов на 1 г не выше 100000).
- 2. Мясо сомнительной свежести** – на отпечатках наблюдается несколько десятков кокков и несколько палочек. Видны следы распада мышечной ткани.
- 3. Несвежее мясо** – на отпечатках преобладают палочковидные бактерии. Все поле зрения усеяно ими. Большое количество распавшейся ткани.

Бактериальные пищевые отравления

Бактериальные пищевые отравления

- Два типа заболеваний:
 - **Пищевые токсикоинфекции:** инфекции с выраженной интоксикацией, для возникновения токсикоинфекций необходимо попадание в организм с пищей микроорганизмов в живом состоянии и их токсинов;
 - **Пищевые токсикозы:** обусловлены энтеротоксинами, образовавшимися вне макроорганизма, для возникновения токсикозов наличие микроорганизмов в живом состоянии не обязательно.

Патогенные бактерии (или
токсины бактерий), которыми
могут быть контаминированы
пищевые продукты

Escherichia coli

(диареегенные штаммы)

Грам-

короткая палочка



–Заболевание: эшерихиоз, пищевая токсикоинфекция

–Инкубационный период: 3-4 дня

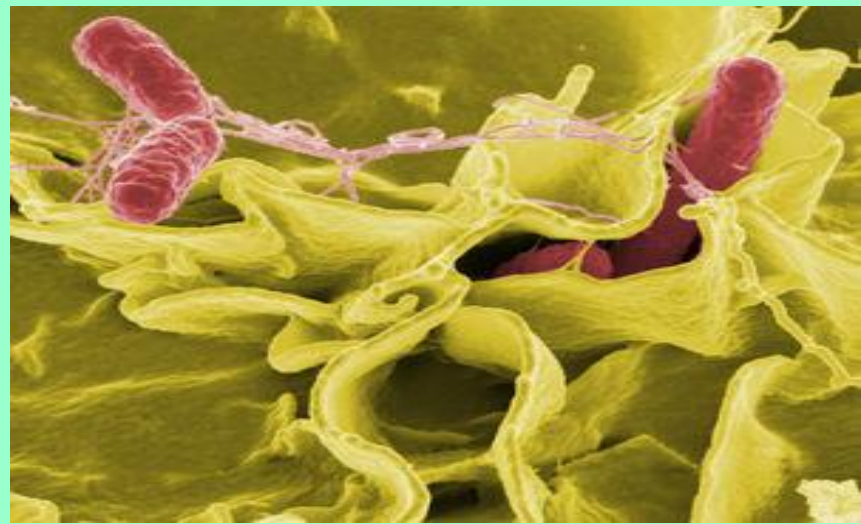
–Симптомы: диарея, рвота, боль в животе

–Пища: Недоваренное (непрожаренное мясо), особенно рубленое, сырое молоко

Salmonella enteritidis

Гра́м-

короткая палочка



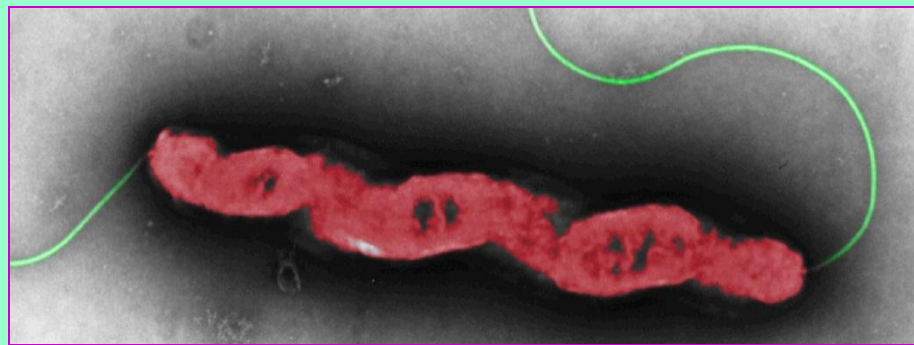
–Заболевание: сальмонеллез, пищевая токсикоинфекция

–Инкубационный период: 12-36 часов

–Симптомы: боль в животе, озноб, повышение температуры, диарея, тошнота, рвота, потеря аппетита

–Пища: мясо, птица, рыба, яйца, молочные продукты

Campylobacter jejuni



ГРАМ-

извитая бактерия

–Заболевание: кампилобактериоз, пищевая токсикоинфекция

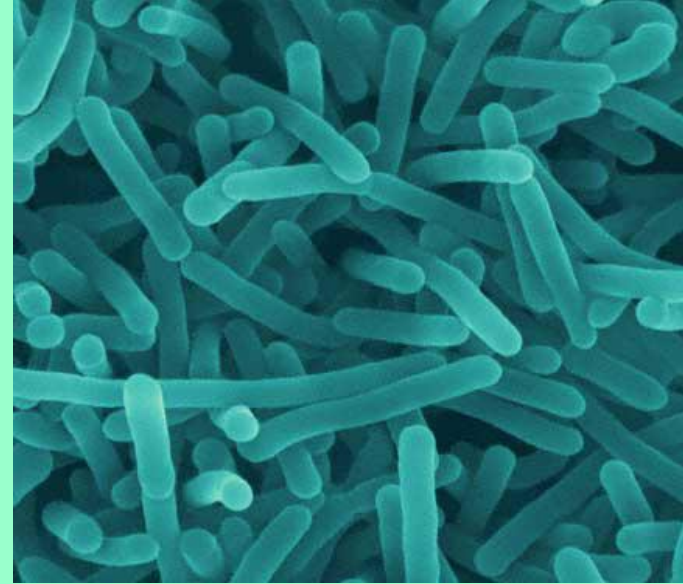
–Инкубационный период: 2-5 дней

–Симптомы: повышение температуры, боль в животе, диарея, головная боль, тошнота, рвота, потеря аппетита

–Пища: птица, молоко, свинина, вода

Listeria monocytogenes

Грам+ палочка



- **Заболевание:** листериоз, пищевая токсикоинфекция
- **Инкубационный период:** 3-70 дней
- **Симптомы:** Повышение температуры, головная боль, тошнота, рвота, диарея могут предшествовать следующим осложнениям: рождение мертвого плода, менингит, энцефалит, сепсис
- **Пища:** мясные продукты, особенно свинина, и молоко

! Особенность листерий – их способность расти при температуре 4-8 °С, позволяющая им накапливаться в продуктах во время хранения в холодильнике.

Clostridium botulinum



Грам+

спорообразующая палочка

- **Заболевание:** ботулизм, пищевой токсикоз
- **Инкубационный период:** 4 часа-8 дней
- **Симптомы:** рвота, вздутие живота, затрудненное глотание, нарушение зрения, речи, тахикардия, паралич, смерть
- **Пища:** в основном домашние консервы - грибы, овощи, мясо, рыба (в анаэробных условиях происходит размножение возбудителя и накопление токсина).

Staphylococcus aureus

Грам+ кокки

Пищевой токсикоз

- **Инкубационный период:** 1-7 дней
- **Симптомы:** тошнота, рвота, боль в животе, диарея
- **Пища:** Торты, пирожные, молоко и молочные продукты, мясные и рыбные блюда, вскрытые рыбные консервы и т.д., если эти продукты были надолго оставлены при комнатной температуре.

В продукты микроорганизмы попадают от людей, страдающих гнойничковыми заболеваниями кожи или от здоровых носителей.



Bacillus cereus

Грам+

спорообразующая палочка

Bacillus cereus вызывает пищевой токсикоз и пищевую токсикоинфекцию

Инкубационный период при пищевом токсикозе: 30 минут - 6 часов; Симптомы при пищевом токсикозе: рвота.

Инкубационный период при пищевой токсикоинфекции: 6 - 15 часов; Симптомы при пищевой токсикоинфекции : диарея и боли в животе.

Пища: блюда из риса, оставленные после приготовления при комнатной температуре (споры *Bacillus cereus* устойчивы к нагреванию).



Обнаружение патогенных микроорганизмов, передающихся с пищевыми продуктами

- **Бактериологическое исследование** (выделение чистой культуры) - «золотой стандарт» микробиологической диагностики
- **иммунологические техники**; характеризуются быстротой и чувствительностью
- **Молекулярные техники** (например, ПЦР) очень чувствительны и специфичны: обнаружение в исследуемом материале ДНК или РНК возбудителя

Основные способы, применяющиеся для хранения продуктов и их обеззараживания

1. **Удаление микроорганизмов: фильтрация через бактериальные фильтры (вода, пиво, вино, сок, безалкогольные напитки и другие жидкости), центрифугирование**
2. **Низкая температура: хранение в холодильнике при низкой плюсовой температуре (при температуре 5°C размножение микроорганизмов замедляется, но не останавливается, психрофилы же при этой температуре успешно размножаются; замораживание (микробный рост отмечался и при температурах ниже -10°C)**
3. **Высокая температура: пастеризация и стерилизация**
4. **Снижение количества воды: высушивание в вакууме при сильном охлаждении, использование сушильных барабанов, добавление соли или сахара для связывания воды**
5. **Химические вещества: добавление химических веществ, ингибирующих рост микроорганизмов (органические кислоты, нитраты и нитриты и т.д.)**
6. **Использование ионизирующего излучения (гамма-лучи; для обеззараживания мяса, морепродуктов, фруктов и овощей) и ультрафиолетового излучения (преимущественно для оборудования)**
7. **Использование для консервации продуктов антимикробных веществ, продуцируемых микроорганизмами: бактериоцины**