



МИКРОБИОЛОШКА БЕЗБЕДНОСТ НА ДИЕТЕТСКИ ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО НАМЕНЕТИ ЗА ИСХРАНА НА ДЕЦА

Надица Бајрактарова, Димитар Наков, Ацо Кузелов, Зоран Стефановиќ, Марија Буѓевац



2ND INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE IN THE FIELD OF FOOD SCIENCE, NUTRITION, INNOVATIVE
TECHNOLOGIES AND SUSTAINABILITY



ВОВЕД И ЦЕЛ

Вовед

- Готови производи од месо
- Ризик од микробиолошка контаминација
- Посебна чувствителност кај децата
- Неопходна микробиолошка контрола

Цел

- Проценка на микробиолошката безбедност
- Диететски колбаси и паштети
- Производи наменети за деца



МАТЕРИЈАЛ И МЕТОДИ

- Диететски колбаси
- Диететски паштети
- 1 контролна + 3 експериментални проби
- 5 единици од секој примерок
- Акредитирана лабораторија



МАТЕРИЈАЛ И МЕТОДИ

Микробиолошки анализи:

- *Salmonella* spp.
- *Listeria monocytogenes*
- *E. coli* O157:H7
- β -глукуронидаза-позитивна *E. coli*
- Коагулаза-позитивни стафилококи
- *Proteus* spp.
- Аеробни мезофилни микроорганизми



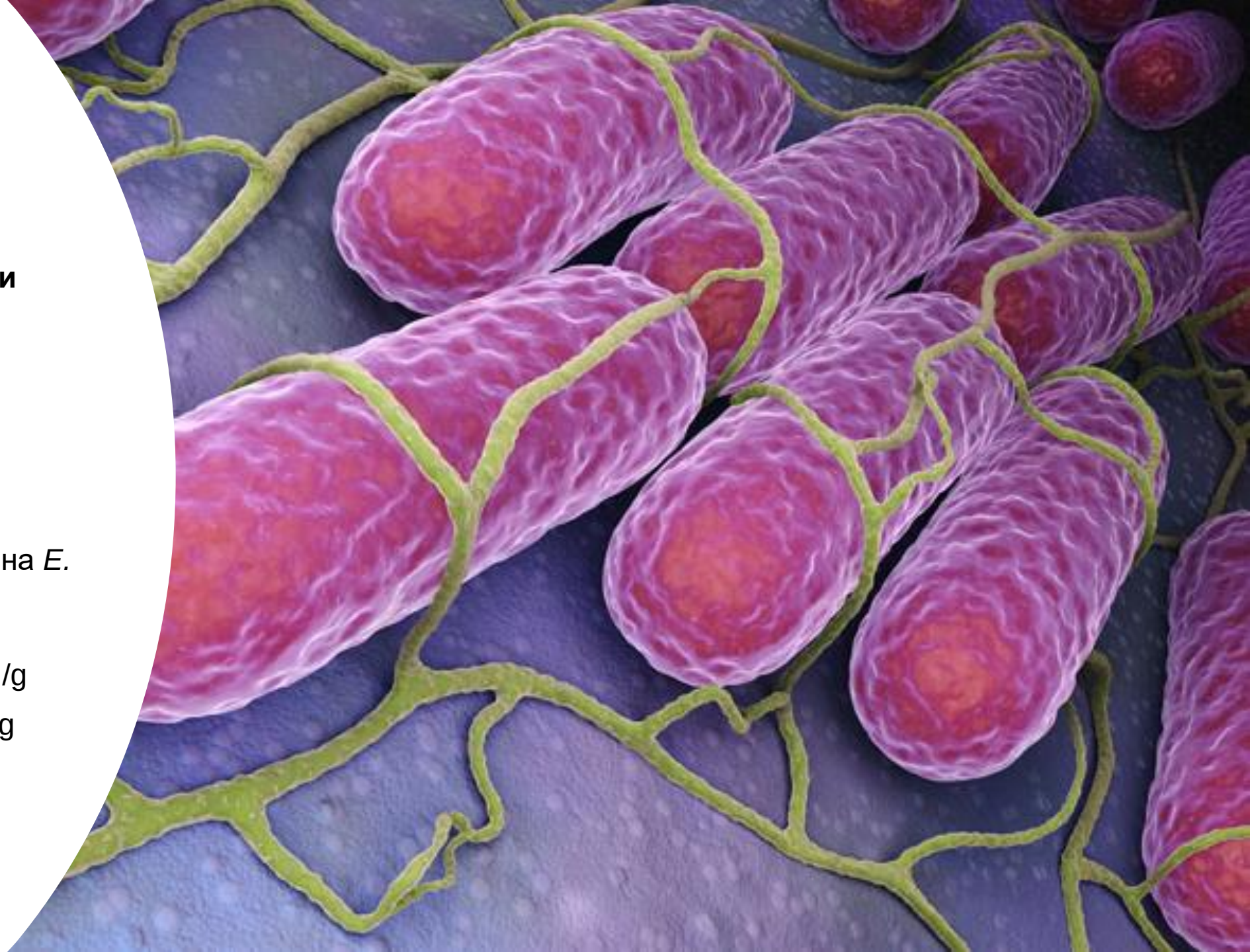
РЕЗУЛТАТИ

Патогени микроорганизми

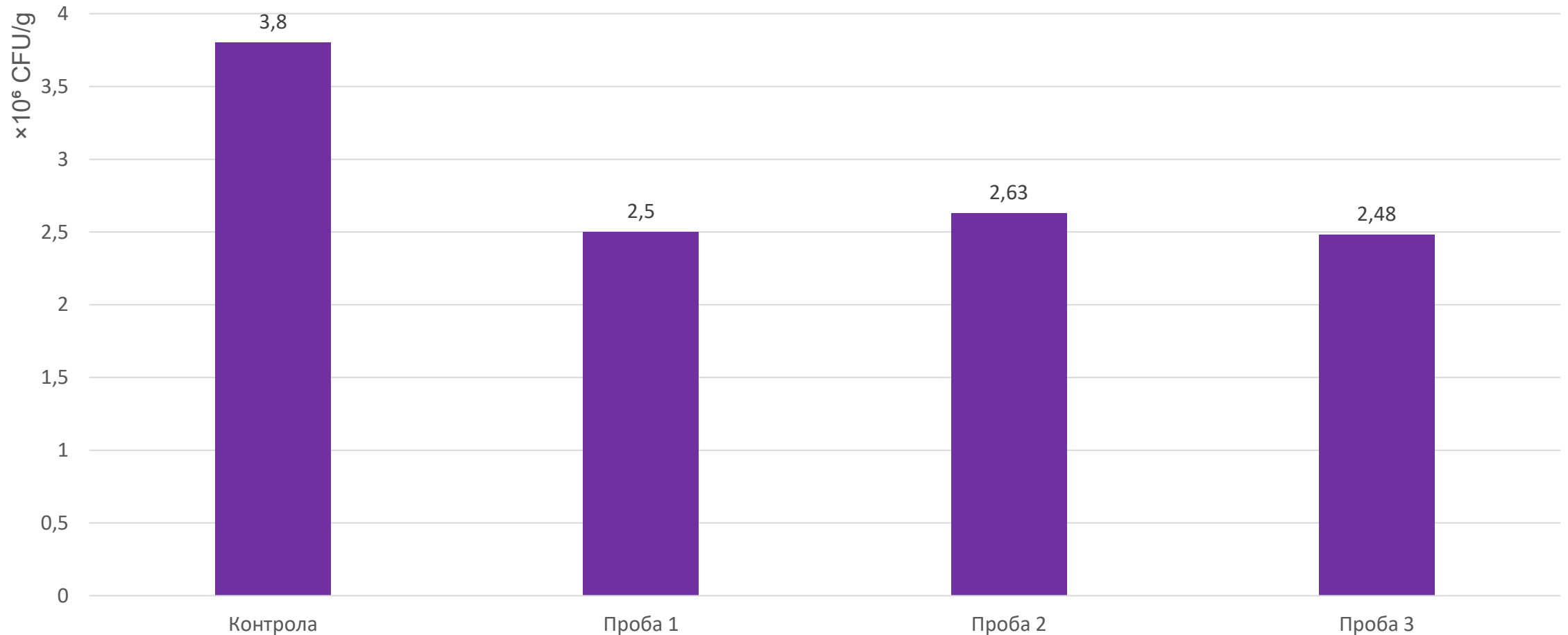
- *Salmonella* spp. — ND
- *L. monocytogenes* — ND
- *E. coli* O157:H7 — ND

Индикаторни микроорганизми

- β -глюкуронидаза-позитивна *E. coli* — <10 CFU/g
- Коагулаза-позитивни стафилококи — <10 CFU/g
- *Proteus* spp. — <10 CFU/g



АЕРОБНИ МЕЗОФИЛНИ МИКРООРГАНИЗМИ КАЈ КОЛБАСИТЕ



Паштети: <1 × 10⁶ CFU/g кај сите проби.

ЗАКЛУЧОК

- Патогени — не се детектирани
- Индикаторни микроорганизми — <10 CFU/g
- Пониско микробно оптоварување кај паштетите
- Поволни микробиолошки карактеристики
- Значајност на хигиената и термичкиот третман





ВИ БЛАГОДАРАМ ЗА ВНИМАНИЕТО!