## Микробиология яиц и яичных продуктов

Свежие яйца от здоровой птицы свободны от микробов, но содержимое яйца является благоприятной экологической средой для микробов. Выясните факторы, обуславливающие стерильность свежеснесенного яйца.

Изучите пути проникновения микробов в яйцо, изменения, которые они вызывают, и способы предохранения яиц от микробов. При продолжительном хранении яиц или неправильной организации их хранения яйца подвергаются порче. Лизоцим инактивируется, поры скорлупы становятся проницаемыми для микробов. Важно уяснить, какая микрофлора часто поражает яйцо при хранении, способы предотвращения микробной порчи яиц.

Яйцо, полученное от больной заразной болезнью птицы, может быть источником возбудителей этой болезни (туберкулез, болезнь Ньюкасла, грипп, сальмонеллез и другие).

Нужно изучить способы хранения свежих яиц, их консервирование, влияние санитарно-гигиенических условий на развитие микроорганизмов в яйце и яичных продуктах при холодильном хранении.

Познакомьтесь с санитарно-микробиологическим исследованием яиц, меланжа и яичного порошка, методикой и оценкой результатов исследования яиц, как возможных источников возбудителей инфекций и токсикоинфекций.

*Вопросы для самоподготовки*

1. Микрофлора яиц и яичной продукции.

2. Источники микрофлоры яиц, яичного порошка и меланжа. Условия развития микроорганизмов в яйце и яичных продуктах в процессе хранения.

2. Яйца – фактор передачи возбудителей инфекций.

3. Способы предотвращения порчи яиц.

4. Способы консервирования яиц. Их достоинства и недостатки.

5. Виды порчи яичных продуктов.

6. Методы санитарно-микробиологических исследований яиц и яичных продуктов.