

.....
Data

.....
Imię, nazwisko, kierunek, grupa

SPRAWOZDANIE Z ĆWICZEŃ Z HIGIENY, TOKSYKOLOGII I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

Ocena toksykologiczna i higieniczna mleka

W otrzymanej próbie mleka należy wykonać następujące analizy:

1. Ocena toksykologiczna mleka:

- a) Wykrywanie substancji hamujących rozwój bakterii przy użyciu testu dyfuzyjnego
Delvotest SP NT

Na podstawie zaobserwowanej barwy próby mleka po inkubacji wyciągnij wnioski czy mleko można dopuścić do obrotu.

Obserwacja:

Wnioski:

2. Ocena higieniczna mleka:

- a) Wykrywanie skażenia bakteriologicznego mleka na podstawie oceny aktywności reduktazy bakteryjnej

Czas odbarwienia błękitu:.....

Liczba bakterii w 1 ml mleka:.....

Jakość mleka:.....

Wnioski:

b) Ocena świeżości mleka

Próba gotowania

Obserwacja:

Wnioski:

Próba alkoholowa

Obserwacja:

Wnioski:

Oznaczenie kwasowości mleka metodą Soxhleta – Henkela

objętość NaOH zużyta do miareczkowania:.....

Obliczenia:

Wnioski:

.....
Podpis studenta

.....
Podpis prowadzącego