

Seminaro

„AR DERA MŪSŲ MAISTAS IR MIKROBAI“

anotacija

Įvairiausių fermentų turintys mikroorganizmai išskiria medžiagas, kurios naudojamos maisto žaliavų perdirbimo ir gamybos technologiniuose procesuose. Kai kuriuos mikrobus žmogus „prijaukino“, išmoko juos dirbtinai auginti ir naudoti būtiniams produktams gaminti. Mikroorganizmai naudojami pieno, duonos pramonėje, alaus, vyno, acto, citrinos rūgščių ir etanolio gamyboje. Kopūstų, agurkų, vaisių rauginimas, pašarų silosavimas – taip pat mikrobiologinis procesas, leidžiantis geriausiu būdu konservuoti didelius daržovių, vaisių ir pašarų kiekius. Tačiau žinomos ne tik naudingosios, bet ir žalingosios mikroorganizmų savybės.

Dauguma žalingųjų mikrobu, skaidydami sudėtinės maisto produktų dalis, pablogina jų kokybę, maistas genda, todėl patiriama daug nuostolių. Užkrečiamųjų ligų sukėlėjai – mikroorganizmai gali būti aptinkami įvairiuose maisto produktuose, vandenyje. Salmonelioze, listerioze, dizenterija susergama, nes mėsa, pieno produktai, kiaušiniai, daržovės ar net vanduo yra potencialus užkrato šaltinis. Sparčiai prisitaikydami prie besikeičiančių aplinkos sąlygų ir naujausių antibiotikų, jie sukelia sunkias ligas ir kėsina į brangiausią turtą – gyvybę. Labai svarbu suprasti veiksnius, turinčius įtakos mikroorganizmų vystymuisi maiste, nes tik taip galime žinoti, kaip apsaugoti maistą nuo gedimo.