

EVALUAREA IGIENICĂ A PRODUSELOR DE COFETĂRIE CU CREMĂ

Olga Cernenco

(Conducător științific: Alexei Chirilici, dr. șt. med., asist. univ., Catedra de igienă)

Introducere. Datorită conținutului de apă și zahăr cofetăria cu cremă în anumite condiții poate fi un mediu favorabil pentru multiplicarea abundentă a microorganismelor. În aceste cazuri produsele respective pot prezenta un anumit pericol pentru sănătate.

Scopul lucrării. Analiza și aprecierea igienică a rezultatelor investigațiilor de laborator a probelor de cofetărie cu cremă.

Material și metode. Au fost analizate și evaluate igienic rezultatele cercetărilor de laborator, efectuate în Centrul de Sănătate Publică din municipiul Chișinău, pe parcursul unei perioade de 5 ani (2014-2018). În lucrare au fost utilizate diverse metode de studiere: igienică, matematico-statistică, istorică.

Rezultate. Analiza rezultatelor obținute a scos în evidență faptul, că pe parcursul perioadei luate în studiu după indicatorii sanitaro-igienici n-au corespuns normativelor în vigoare 5,7%. Devieri mai pronunțate au fost stabilite după indicatorul concentrația zahărului în faza lichidă a cremelor. După indicatorii sanitaro-microbiologici n-au corespuns, în medie, 9,7% de probe analizate, în special, după indicatorii bacteriile coliforme, acestea fiind urmate de numărul total de germeni mezofili aerobi și facultativ anaerobi, dar și de numărul de micete și levuri.

Concluzii. Investigațiile de laborator a probelor de cofetărie cu cremă au stabilit o neconformitate de 9,7% după indicatorii sanitaro-microbiologice și 5,7% după indicatorii sanitaro-igienici.

Cuvinte cheie: cofetărie cu cremă, indicatori igienici.

HYGIENIC EVALUATION OF CREAM BASED CONFECTIONERY PRODUCTS

Olga Cernenco

(Scientific adviser: Alexei Chirilici, PhD, asst. prof., Chair of hygiene)

Introduction. Due to the water and sugar content the cream confectionery in certain conditions, can be a favourable environment for the abundant multiplication of microorganisms. In these cases, they may present a particular health hazard.

Objective of the study. Analysis and hygienic assessment of the results of laboratory investigations of cream confectionery.

Material and methods. The results of the laboratory research carried out in the Public Health Center in Chisinau for a period of 5 years (2014-2018) have been analyzed and evaluated hygienically. Various methods of study were used in the paper: hygienic, mathematical-statistical, historical.

Results. The analysis of obtained results highlighted the fact that during the period under study the sanitary-hygienic indicators did not meet the norms in force of 5.7%. More pronounced deviations were established after the indicator sugar concentration in the liquid phase of the creams. According to the sanitary-microbiological indicators, on average, 9.7% of analyzed samples did not correspond to the norms in force, especially according to the coliform bacteria indicators, the total number of aerobic and optionally anaerobic mesophilic germs, but also to the number of fungi and yeast.

Conclusions. Laboratory investigations of cream confectionery samples established a 9.7% nonconformity after sanitary-microbiological indicators and 5.7% after sanitary-hygienic indicators.

Key words: cream confectionery, hygienic indicators.