



Reklama.com.ua

# МИКРОФЛОРА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ



# Биоповреждения и защита натуральной кожи и меха

- Натуральная кожа- природный белковый материал, который приобретает товарные качества в результате многостадийной обработки разнообразными химическими реагентами и представляет собой **питательную среду**, на которой осаждаются и развиваются **споры плесневых грибов.**

- Шкура еще при жизни животного несет на себе огромное количество микробов, попадающих на нее из окружающей среды — воды, воздуха, почвы.
- После убоя и съемки шкуры происходит вторичное загрязнение ее микробами, источниками которых являются грязный пол, загрязненные корзины, попадающий навал и грязь.
- Свежеснятые шкуры **со стороны шерстяного покрова** содержат значительное количество микробов, **внутренняя ее сторона** стерильна. Однако уже через два часа парная шкура почти полностью теряет свои товарные качества под действием микроорганизмов, поэтому сразу после снятия ее **подвергают консервированию растворами**, в которые вводят биоциды.

# Микрофлора парной шкуры

---

- большое количество гнилостных микробов. В числе которых встречаются **коки и палочки споровые и неспоровые, аэробы и анаэробы**. Общим признаком для этих микробов является **способность их разлагать белки**.

- Первыми признаками разложения шкуры является **ослизнение** ее поверхности и изменение цвета ~~бахтармянной стороны. Затем появляется характерный~~ **гнилостный запах**, происходит ослабление связи корней волос с их сумками, наступает теклость волоса, за которой следует отслоение рогового слоя эпидермиса. Проявляется пигментация, падает механическая прочность вплоть до полного разрушения.

# Консервирование парных шкур

---

осуществляют тремя способами:

- пресно-сухим,
- сухосоленым,
- мокросоленым.

- **Пресно-сухое и сухосоленое консервирование** основано на подавлении жизнедеятельности бактерий и активности протеолитических ферментов путем снижения влажности сырья до **18 — 20%** обработкой сухим хлоридом натрия и кремнефторидом натрия.
- Его проводят при **+20 +35 °С**, так как проводимый процесс при низкой температуре может привести к бактериальным повреждениям и загниванию шкур из-за медленного удаления влаги.
- Определенные требования устанавливаются и **ОВВ — 45 — 60%**, а так же необходима хорошая циркуляция воздуха.

• Мокросоленое консервирование  
~~осуществляют при помощи хлорида~~  
натрия засолкой в расстил с внутренней  
стороны шкуры (мездры) или обработкой  
насыщенным водным раствором хлорида  
натрия — тузлукованием — с  
последующей подсолкой шкур в  
штабелях.

## замораживание сырья

---

- При низкой температуре прекращается деятельность бактерий и ферментов, однако, замороженное сырье заготовительные организации обязаны разморозить и законсервировать мокросолением.