

**Adam Malicki**

Katedra Higieny Produktów Zwierzęcych  
Akademia Rolnicza we Wrocławiu

## **15. BADANIA NAD UZYSKANIEM WŁAŚCIWEJ JAKOŚCI MIKROBIOLOGICZNEJ PREPARATÓW ZAWIERAJĄCYCH LIVEX**

Livex suchy może być przeznaczony bezpośrednio do spożycia przez ludzi, jednak lepszą formą pod względem organoleptycznym jest postać proszku lub granulatu. Poprawa walorów organoleptycznych polega na dodaniu np. pektyny cytrusowej, aromatu pomarańczowego, cukru.

Zastosowanie dodatkowych składników stwarza konieczność prowadzenia szeregu czynności takich jak mielenie, przesiewanie, dodawanie cukru, mieszanie. Nieodpowiednie postępowanie w trakcie produkcji lub użycie surowców niewłaściwej jakości mikrobiologicznej może spowodować zanieczyszczenie komórkami *E. coli*. Obecność w niektórych partiach preparatów zawierających livex znacznych ilości *E. coli* może eliminować jego przydatność do spożycia przez ludzi. Celem pracy było prześledzenie redukcji wzorcowych szczepów *E. coli* w środowisku preparatów zawierających livex.

W czasie przetrzymywania preparatów zawierających livex w temperaturze 55<sup>0</sup>C redukcja komórek *E. coli* na poziomie 7-8D trwa nawet 216 godzin, dlatego sprawdzono szybkość wymierania *E. coli* w temperaturze 65, 75, 85, 95<sup>0</sup>C. Najszybciej redukcję liczby *E. coli* uzyskano w temperaturze 95<sup>0</sup>C. Czas wymierania w temperaturze 95<sup>0</sup>C należy określić na 15 godzin pomimo, że wysuszone wstępnie *E. coli* 0:111 wymierały w tej temperaturze w czasie 9 godzin. W temperaturze 85<sup>0</sup>C proces redukcji *E. coli* na poziomie 7-8D należałoby prowadzić przez 24 godziny, w temperaturze 75<sup>0</sup>C przez 144 godziny, a w temperaturze 65<sup>0</sup>C przez 168 godzin. Jak wykazano redukcja *E. coli* na poziomie 7-8D prowadzona w suszarce może trwać od 15 do 216 godzin. Szybkość wymierania *E. coli* uzależniona była również od użytego szczepu. Spośród wyselekcjonowanych najbardziej ciepłoopornych szczepów *E. coli*, szybciej wymierały *E. coli* 0:111 od *E. coli* 0:55 we wszystkich badanych temperaturach. ■