

13 TH INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PROFESSIONAL
CONFERENCE
„HRANOM DO ZDRAVLJA”

PRAĆENJE PROIZVODNJE
ČOKOLADE PREMA
MIKROBIOLOŠKIM KRITERIJIMA

Škrabal, Svjetlana; Ergović Ravančić, Maja;
Obradović, Valentina; Marčetić, Helena



Cilj ovoga istraživanja bio je pratiti proizvodnju čokolade prema mikrobiološkim kriterijima. U svrhu istraživanja napravljen je plan samokontrole s navedenim mikroorganizmima koji se ispituju, plan uzorkovanja, granične vrijednosti, ispitna metoda, faza u kojoj se kriterij primjenjuje, te korektivne mjere u slučaju nezadovoljavajućih rezultata.



Izrađeni plan samokontrole pokazao se učinkovitim u prepoznavanju kritičnih točaka koje mogu utjecati na mikroobiološku ispravnost proizvoda, te su se rezultati pokazali kao indikativni na prisutnost bakterije iz porodice *Enterobacteriaceae* u fazama proizvodnje gdje su zaposlenici direktno uključeni.



UZORAK	mikroorganizmi	Plan uzorkovanja n	c	Kriterij prihvatljivosti
Kakaov maslac, kakaova masa, čokolada	Aerobne mezofilne bakterije	5	2	$m = 10^4$ cfu/g $M = 5 \times 10^4$ cfu/g
	Salmonella spp.	5	0	n.n. u 25 g
	Enterobacteriaceae	5	1	$m = 10$ cfu/g $M = 10^2$ cfu/g
	Kvasci i plijesni	5	1	$m = 10^2$ cfu/g $M = 10^3$ cfu/g