



[1, 2, 3].

Staphylococcus aureus, Listeria  
monocytogenes, Escherichia coli, Enterobacter sakazakii

( ) [4].

[1, 2, 7].

10

( ), ( )

( 7- ).

ISO 5538:2004 [5].

( ).



[3, 4, 5].

[3].

1 3

( ),

( ) -

[3].

[5].

Mulinex

« » Good Food [8].

(1- ) ,

3662-97 «

».

7-

2x10<sup>3</sup>

/ 3,

- 3x10<sup>2</sup>

/ 3,

-

1,9x10<sup>3</sup>

/ 3,

-

- 3x10<sup>3</sup>

/ 3.

-

,

7-

10<sup>-2</sup>

3 (p<0,05),

(p<0,05),

7-

10<sup>-3</sup>

10<sup>-4</sup>

3 (p<0,01).

,

1-

7-

Staphylococcus aureus



Staphylococcus aureus

(100 / 3).

100 °

92-94 °

2-8

, Staphylococcus aureus

1- 7-

4±2 °

7

7-

4±2 °

[8].

7 Staphylococcus aureus

1. / . . , . . , . . //  
 . - . : , 1980. - . 27 - 37.
2. / . . // . - 2000. - 5. - . 23 - 26.
3. IDF 100 :2003 .  
 30° . - . : , 2003. - 20 .
4. IDF 122C:2003 .  
 . - . : , 2003. - 20 .
5. IDF 83:2003 .  
 ,  
 . - . : , 2003. - 23 .
6. . . : . . .  
 . - . , 2007. - 14 .
7. . . : . .  
 . - . , 2008. - 14 .
8. . . : . .  
 - . : , 2006. - 351 . : .