## ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИкандидат биологических наук Редькин, Сергей Владимирович

ВВЕДЕНИЕ.

1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ.

1.1. СВЧ- энергия.

1.1.1. Теоретические особенности микроволнового нагрева.

1.1.2. Механизм биологического действия СВЧ-энергии на микроорганизмы и их токсины.

1.2. Пищевые токсикоинфекции.

1.2.1. Краткая характеристика бактерий рода Salmonella.

1.2.1.1. Устойчивость сальмонелл к физико-химическим факторам.

1.2.2. Краткая характеристика бактерии рода Escherichia.

1.2.2.1. Устойчивость кишечной палочки к физико-химическим факторам.

1.3. Эпидемиологические данные по пищевым токсикоинфекциям сальмонеллезной и эшерихиозной этиологии.

1.4. Краткая характеристика Trichinella spiralis.

1.4.1. Устойчивость личинок Trichinella spiralis к физико-химическим факторам.

1.5. Эпидемиологические данные по трихинеллезу.

2. СОБСТВЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ.

2.1. Материалы и методы исследования.

2.1.1. Методика определения стерилизующего эффекта СВЧ- энергии на чистые культуры бактерий из рода Salmonella и

Escherichia.

2.1.2. Методика определения стерилизующего эффекта СВЧ- энергии на бактерии из рода Salmonella и Escherichia, находящиеся в мясе различных видов животных.

2.1.3. Методика определения стерилизующего эффекта СВЧ- энергии на токсины бактериального происхождения.

2.1.4. Методика определения стерилизующего действия СВЧ энергии на личинки Trichinella spiralis, содержащиеся в мясе.

2.2. Краткая характеристика микроволновой печи «Электроника

2.3. Биологические свойства тест-микробов.

2.4. Изучение стерилизующего действия СВЧ- энергии в камере микроволновой бытовой печи на чистые бактериальные культуры.

2.5. Изучение стерилизующего действия СВЧ- энергии в камере микроволновой бытовой печи на микроорганизмы, находящиеся в мясе.

2.6. Изучение разрушающегося действия СВЧ-энергии на микробные токсины, содержащиеся в мясе.

2.7. Изучение стерилизующего действия СВЧ-энергии на личинки Trichinella spiralis, содержащиеся в мясе.

3. ОБСУЖДЕНИЕ ПОЛУЧЕННЫХ ДАННЫХ.

4. ВЫВОДЫ.

5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАУЧНЫХ ВЫВОДОВ.

6. СВЕДЕНИЯ О ПРАКТИЧЕСКОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

НАУЧНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ.