## ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИкандидат ветеринарных наук Колодезникова, Елена Николаевна

ВВЕДЕНИЕ.3.

ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ.

ГЛАВА I. Озон, его свойства и методы получения.8.

ГЛАВА II. Механизм действия озона на микроорганизмы.12.

ГЛАВА III. Бактерицидное действие озона.19.

ГЛАВА IV. Применение озона для повышения качества и увеличенил сроков хранения мяса и мясных продуктов.30.

СОБСТВЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ.

ГЛАВА V. Материалы и методы.36.

5.1. Озонаторы и техника озонирования.36.

5.2. Методы изучения влияния озона на популяции микробных клеток.L.л.лж.41.

5.3. Метод определения бактерицидной активности озона.44.

5.4. Изучение действия озона для стерилизации инструментария.46.

5.5. Метод определения устойчивости к озону конструктивных материалов.47.

5.6. Микробиологические методы исследований при проведении производственных испытаний.48.

5.7. Методы исследования мясного сырья.49.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ.

ГЛАВА VI. Изучение влияния озона на популяцию микробных клеток.52.

6.1. Электронно-микроскопическое исследование популяции микроорганизмов после воздействия озоном.52.

6.2. Изучение биологических особенностей популяции микроорганизмов после воздействия озоном.53.

ГЛАВА VII. Изучение бактерицидной активности озона при обеззараживании поверхностей.64.

ГЛАВА VIII. Применение озона для стерилизации инструментария.67.

ГЛАВА IX. Определение устойчивости к озону ряда конструктивных материалов.71.

ГЛАВА X. Изучение изменения концентрации озона в воздушной среде замкнутых пространств.74.

10.1. Изучение остаточной концентрации озона.74.

10.2. Интенсификация процесса разложения озона.79.

ГЛАВА XI. Проведение производственных испытаний.83.

11.1. Применение озона для обработки холодильных камер.83.

11.2. Применение озона для обработки камеры дефростации.85.

11.3. Применение озона в отделении расфасовки мясного сырья.86.

11.4. Применение озона для обработки сырьевого отделения цеха копченостей.88.

11.5. Изучение влияния озона на санитарные и качественные показатели мясного сырья.89.

ОБСУЖДЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ.97.

ВЫВОДЫ.107.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ПРАКТИКИ.109.