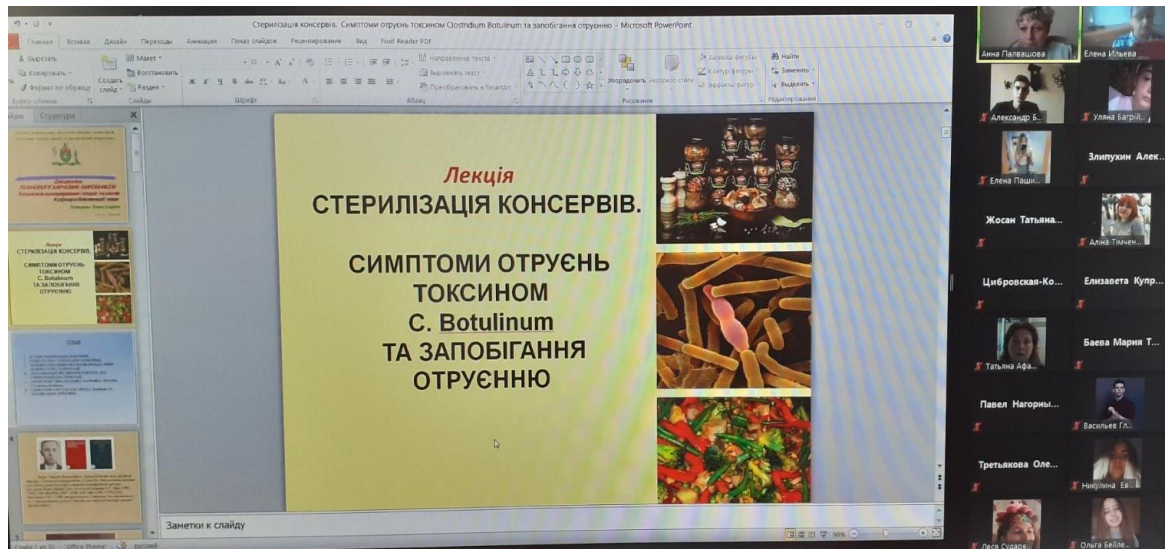
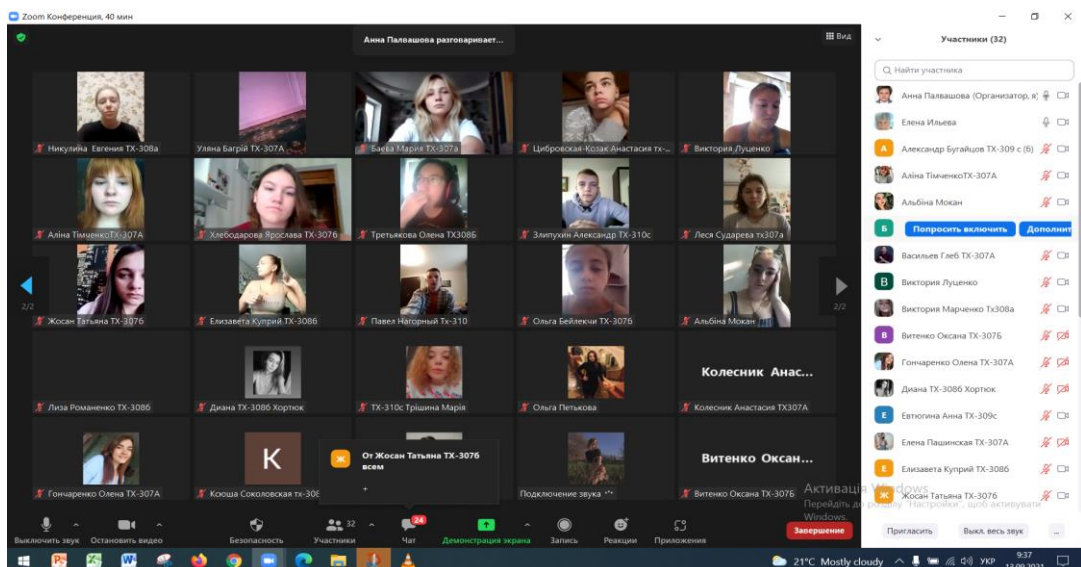


# ЛЕКЦІЯ ДОЦЕНТА КАФЕДРИ БІОІНЖЕНЕРІЇ І ВОДИ ПАЛВАШОВОЇ Г.І. ПРО ХАРЧОВІ ОТРУЄННЯ ТА ВАЖЛИВІСТЬ СТЕРИЛІЗАЦІЇ КОНСЕРВІВ

13.09.2021 відбулась відкрита лекція доцента кафедри біоінженерії і води ОНАХТ, к.т.н. Палвашової Г.І. з дисципліни «Технологія харчових виробництв: технологія консервування плодів та овочів». Тема лекції була присвячена стерилізації консервів, а також симптомам отруєнь токсином *Clostridium botulinum* і способам запобігання таким отруєнням.

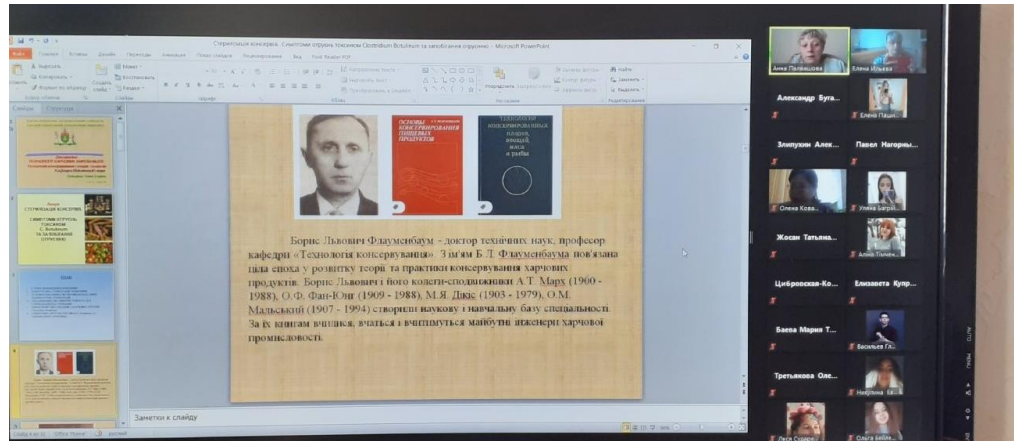
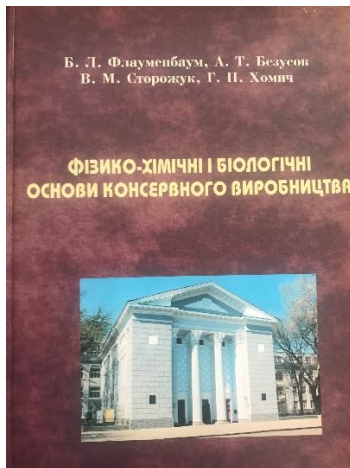


Лекцію слухали студенти груп: ТХ-307(а), ТХ-307(б), ТХ-308(а), ТХ-308(б), ТХ-310с(а), ТХ-309с(а), ТХ-309с(б). Також лекцію відвідали співробітники кафедри. Зокрема, на лекції були присутні зав. кафедри БіВ Коваленко О.О., професор, д.мед.н., Стрікаленко Т.В., доцент, к.т.н. Афанасьєва Т.М., доцент, к.т.н. Ільєва О.С., доцент, к.т.н. Доценко Н.В., доцент, к.т.н. Нікітчина Т.І., а також завідувач лабораторії кафедри Волчок О.В.

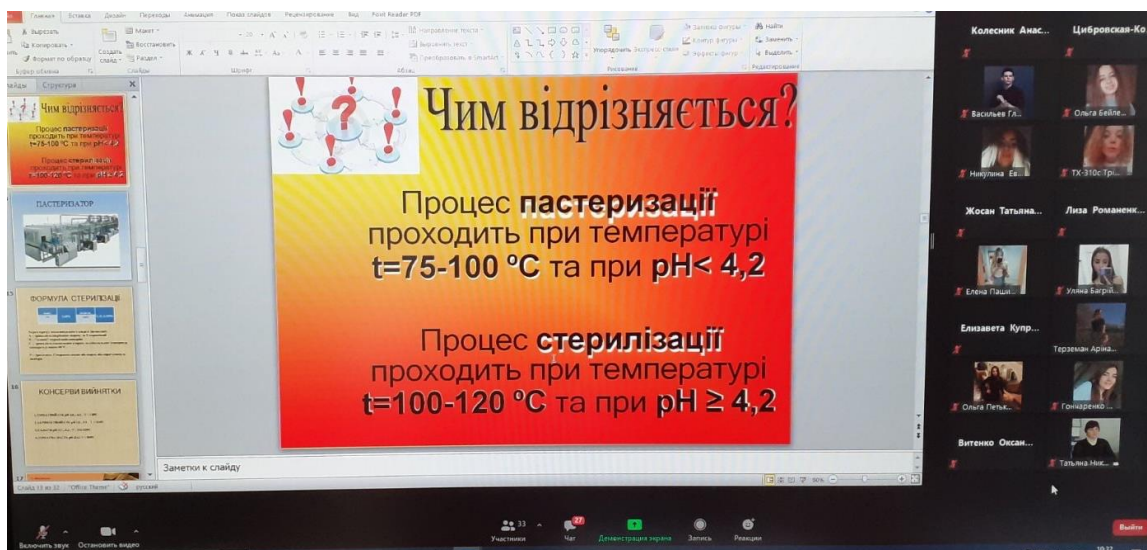


Лекція проводилась із застосуванням платформи ZOOM і представлена була презентацією в Power Point.

Під час лекції слухачі дізналися про історію виникнення технології і способів стерилізації консервів, про корифея з питань стерилізації консервів професора, д.т.н. Флауменбаума Б. Л.



Лектор розповіла про особливості процесу стерилізації консервів, про види стерилізації, а також про небезпечний токсин, який може розвиватись в консервах - *Clostridium botulinum* та бути причиною харчових отруєнь. Ганна Ігорівна окреслила симптоми отруєнь та навела способи першої допомоги при такому отруєнні.



Матеріал викликав зацікавленість як у студентів, так у викладачів, які були присутніми на лекції.

*Коваленко Олена Олександрівна,  
завідувачка кафедри біоінженерії і води ОНАХТ*