



ХҮНСНИЙ АЮУЛГҮЙ БАЙДЛЫН ҮНДЭСНИЙ ЛАВЛАГАА ЛАБОРАТОРИ

СТРАТЕГИ ТӨЛӨВЛӨЛТ ЭРСДЛИЙН ҮНЭЛГЭЭНИЙ ТӨВ

Хөгц мөөгөнцөр гэж юу вэ?

Хөгц мөөгөнцөр нь мөөгний ангид хамаарагдах нэг эст доод мөөг юм. Хөгц мөөгөнцөр нь бусад организмуудаас ялгарах гурван шинж тэмдэгтэй. Үүнд:

1. Споруудаар үржинэ.
2. Мицель маягийн салаасан биетэй.
3. Хлорофилл байхгүй.

Орчинд хурдан үржиж, тархах, амьдрах чадвартай эукариат микроорганизм.

Хөгц мөөгөнцрүүд хлорофиллгүй учраас бэлэн органик нэгдлүүдээр хооллоно. Хөрс янз бүрийн эдлэл, хүнсний олон төрлийн бүтээгдэхүүний гадаргууд нимгэн хальс байдлаар ургадаг. Нойтон чийгтэй газар, байшингийн хана, булан, бууц тэжээлд элбэг байдаг. Зарим зүйл нь спиртийн эсэлт явуулдаг.

Хөгц мөөгөнцөрийн тархалт

Хөгц мөөгөнцөр нь олон төрөл байх ба үүсгэх хор нөлөө нь ч олон янз байдаг. Хөгц мөөгөнцөр хоол хүнсийг бохирдуулахаас гадна ажлын байр, гэр орон ахуйн орчинд бий болж хүний эрүүл мэндэд сөргөөр нөлөөлж элдэв өвчин эмгэг үүсгэж байна. Дэлхийн эрүүл мэндийн байгууллагаас хийсэн судалгаагаар хорт хавдрын (18-25) % нь микотоксинуор бохирдсон хоол хүнс хэрэглэснээс үүддэг гэсэн статистик гарсан байна.

Хүнсэн дэх хөгц мөөгөнцрүүд: Тэд аюултай юу?

Хөгцтэй хүнс: Хэзээ ашиглах, хэзээ хаях

Хүнс	Харьцах	Шалтгаан
Хэрчиж, лаазалсан мах, гахайн утсан мах, хот дог	Хаяна.	Чийгийн агууламж өндөртэй хүнсний бүтээгдэхүүн гадаргуугаасаа дотогш бохирдож болзошгүй байдаг. Хөгц мөөгөнцөртэй хүнсний бүтээгдэхүүнд хөгцний хамт бактерийн үржил явагддаг.
Хиам, хуурайшуулж, хатаасан утсан мах	Хэрэглэнэ. Хөгцтэй гадаргууг үрж цэвэрлэнэ.	Цөөн тохиолдоно. Битүүмжилсэн саванд тасалгааны температурт хадгалагдаж байгаа эдгээр бүтээгдэхүүний гадаргуу хөгц мөөгөнцөртэй байх нь хэвийн үзэгдэл боловч аль болох хэрэглэхгүй байх нь зүйтэй.
Cooked leftover meat, шувууны мах	Хаяна.	Чийгийн агууламж өндөртэй хүнсний бүтээгдэхүүн гадаргуугаасаа дотогш бохирдож болзошгүй байдаг. Хөгц мөөгөнцөртэй хүнсний бүтээгдэхүүнд хөгцний хамт бактерийн үржил явагддаг.
Cooked casseroles	Хаяна.	Чийгийн агууламж өндөртэй хүнсний бүтээгдэхүүн гадаргуугаасаа дотогш бохирдож болзошгүй байдаг. Хөгц мөөгөнцөртэй хүнсний бүтээгдэхүүнд хөгцний хамт бактерийн үржил явагддаг.

Чанасан үр тариа, паста	Хаяна.	Чийгийн агууламж өндөртэй хүнсний бүтээгдэхүүн гадаргуугаасаа дотогш бохирдож болзошгүй байдаг. Хөгц мөөгөнцөртэй хүнсний бүтээгдэхүүнд хөгцний хамт бактерийн үржил явагддаг.
Хатуу баяслаг (бяслаган дэхь хөгц нь боловсруулалтын нэг хэсэг биш)	Хэрэглэнэ. Хөгц мөөгөнцрийн толбоноос доош 1 инчийг огтлон авна. (Бяслагны бусад хэсэгт хөндлөнгийн бохирдол үүсгэхгүйгээр хутгаар авна.) Хөгц мөөгөнцрийг арилгасны дараа бяслагийг цэвэр алчуураар орооно.	Хөгц мөөгөнцрүүд нь бүтээгдэхүүний гүнрүү нэвчиж чаддаггүй.
Хөгцтэй бяслаг (Roquefort, blue, Gorgonzola, Stilton, Brie, Camembert)	Brie, Camembert зэрэг зөөлөн бяслагнууд хэрвээ үйлдвэрлэлийн процессийн хэсэг биш хөгц мөөгөнцөр агуулсан бол хаяна. Хэрвээ Gorgonzola, Stilton зэрэг хатуу бяслагны гадаргуу хөгцөрсөн байвал хөгцний толбоноос доош 1 инчээс багагүй хэсгийг огтлон авна.	Үйлдвэрлэлийн процессийн хэсэг биш хөгц мөөгөнцрүүд аюултай байж болзошгүй.
Зөөлөн бяслаг (Cottage, cream cheese, Neufchatel, chevre, Bel Paese гэх мэт)	Хаяна.	Чийгийн агууламж өндөртэй хүнсний бүтээгдэхүүн гадаргуугаасаа дотогш бохирдож болзошгүй байдаг. Хэрчсэн, буталсан бяслагнуудын хувьд зүсэгч багажаар бохирдож болзошгүй байдаг. Хөгц мөөгөнцөртэй хүнсний бүтээгдэхүүнд хөгцний хамт бактерийн үржил явагддаг.
Тараг, цөцгий	Хаяна.	Чийгийн агууламж өндөртэй хүнсний бүтээгдэхүүн гадаргуугаасаа дотогш бохирдож болзошгүй байдаг. Хөгц мөөгөнцөртэй хүнсний бүтээгдэхүүнд хөгцний хамт бактерийн үржил явагддаг.
Жимсний чанамал, цэлцгэнүүр	Хаяна.	Хөгц мөөгөнцөр нь микотоксин үүсгэж болзошгүй.
Жимс, хүнсний ногоо хатуу (байцаа, амтат чинжүү, лууван гэх мэт)	Хэрэглэнэ. Хөгц мөөгөнцрийн толбоноос доош 1 инчийг огтлон авна. (бусад хэсэгт гадаргуу дээр мицелл хэлбэрээр тохиолдвол хөндлөнгийн бохирдол үүсгэхгүйгээр хутгаар авна.)	Чийгийн агууламж багатай хатуу хүнсний ногоо, жимсний жижиг гадаргуу дээрх хөгцний толбыг огтолж авч болно. Хүнсний ногоог сайтар угааж цэвэрлэж хүнсэнд хэрэглэнэ. Их хэмжээний хөгцний биомасс үүссэн гэмтээсэн /илжрэл, ялзрал үүссэн / бол хэрэглэхгүй байх.
Жимс, хүнсний ногоо, зөөлөн (өргөст хэмх, тоор, улаан лооль гэх мэт)	Хаяна.	Чийгийн агууламж өндөртэй зөөлөн жимс, хүнсний ногоонууд гадаргуугаас доош бохирдож болзошгүй.
Талх, жигнэсэн бүтээгдэхүүн	Хаяна.	Сүвэрхэг хүнсний бүтээгдэхүүнүүд гадаргуугаас дотогш бодирдсон байж болзошгүй.
Газрын самрын тос, буурцагт ургамал, самар	Хаяна.	Хадгалах бодисгүйгээр боловсруулсан хүнсний бүтээгдэхүүнүүд хөгц үүсэх өндөр эрсдэлтэй байдаг.