**Як вберегтися від картопляної хвороби**

Картопляна хвороба хліба, як ще її називають «тягуча»  —поширене захворювання [хліба](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D1%96%D0%B1), викликане спорами [картопляної палички](https://uk.wikipedia.org/wiki/Bacillus_subtilis" \o "Bacillus subtilis). Цю паличку, зерно, під час збору врожаю може підхопити через ґрунт, повітря та інші рослини. А від зараженого зерна інфікується борошно. Спори гинуть тільки при температурі 130 °С. Найбільшого розвитку ці мікроорганізми досягають при 35 — 40 °С. Хвороба проявляється після 10 год зберігання при температурі 30-40 °С. Тому хвороба найчастіше проявляється в літній період. .

Картопляна паличка в хлібній продукції може розвинутися лише при неправильному зберіганні чи перевезенні, коли паляниці теплими складають на купу. Картопляна хвороба вражає в основному пшеничний хліб, особливо великі буханці. Прискорюють цей процес низька кислотність та підвищена вологість виробів. Хліб, заражений картопляною хворобою, може накопичувати отруйні речовини, тому в їжу його використовувати не можна.

У кислих умовах паличка не розвивається, тому в житньому хлібі її майже не буває.

Як можна розпізнати такий непридатний продукт? Спочатку хліб набуває легкого фруктового запаху, потім у м’якуші з’являються тягучі нитки. Пізніше стає темним, липким, дуже неприємного запаху.

Щоб уникнути таких неприємностей, споживачам слід дотримуватись відповідних правил. У домашніх умовах хліб не можна зберігати в целофані, у задушливій кімнаті, де підвищена температура повітря. Краще – у хлібниці, яка провітрюється, а якщо хліб теплий, то хлібницю краще залишити відкритою. Потім хлібину можна покласти в холодильник. Хлібницю слід час від часу протирати 1 % розчином оцту.

Якщо ви побачили ознаки хвороби, то в жодному разі не викидайте хлібобулочних виробів на смітник і не давайте домашнім тваринам. Вражений картопляною хворобою хліб може дуже зашкодити здоров’ю, а за систематичного споживання навіть призвести до астматичних хвороб. Тому все ж краще його спалити або глибоко закопати, а місце, де він лежав, обробити оцтом. Тому купляйте продукцію тільки в перевірених виробників, або готуйте вдома. Якість хліба можна перевірити у санітарно – гігієнічній лабораторії Рогатинського відділу ІФ РВ ДУ «Івано- Франківський ОЦКПХ МОЗ».

Бережіть себе!

Фельдшер санітарний

відділення епідеміологічного нагляду (спостереження)

та профілактики неінфекційних захворювань

Рогатинського відділу ІФ РВ

ДУ «Івано-Франківський ОЦКПХ МОЗ» Наталя НИКОЛИШИН