

## **Физические способы дебактеризации какао-бобов и какао-порошка**

© Путько<sup>1\*</sup> Валерий Федорович, Головина<sup>1</sup> Кристина Валерьевна,  
Пурыгин<sup>1</sup> Виталий Александрович, Васильева<sup>2</sup> Татьяна Ивановна,  
Советкин<sup>1</sup> Дмитрий Анатольевич и Пурыгин<sup>2+</sup> Пётр Петрович

<sup>1</sup> Кафедра безопасности перевозок пассажиров и грузов. Самарский государственный университет путей сообщения. Ул. 1-й Безымянный пер., 18. г. Самара, 443066. Самарская область. Россия.

Тел.: (846) 999-54-51. E-mail: k\_golovina@mail.ru

<sup>2</sup> Кафедра органической, биоорганической и медицинской химии. Самарский государственный университет. Ул. Академика Павлова, 1. г. Самара, 443011. Самарская область. Россия.

Тел.: (846) 334-54-59. E-mail: puruginpp2002@mail.ru

\*Ведущий направление; +Поддерживающий переписку

**Ключевые слова:** бактерии, мезофильные аэробные, факультативно-анаэробные, плесневые грибы, какао-порошок, магнетоплазменная установка УМПО-2, электромагнитное излучение, СВЧ.

### **Аннотация**

Изучена возможность использования магнетоплазменной установки УМПО-2 в технологическом процессе производства какао-порошка. Исследовано воздействие различных физических факторов на содержание микроорганизмов какао-порошка.