

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

**БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

**Кафедра микробиологии**

**КИРИЛЬЧИК**

Ольга Игоревна

**ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ  
ОАО «СМОЛЕВИЧСКАЯ БРОЙЛЕРНАЯ ПТИЦЕФАБРИКА»  
ПО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ**

Аннотация

к дипломной работе

Научный руководитель:

старший преподаватель,

Игнатенко Е.И.

Минск, 2014

## АННОТАЦИЯ

Дипломная работа на тему: “ Оценка качества молочной продукции ОАО “Смолевичская бройлерная птицефабрика” по микробиологическим показателям”.

Целью работы является определение качества молока и молочных продуктов, произведенных на ОАО «Смолевичской бройлерной птицефабрике», с использованием микробиологических методов исследований. Основной задачей микробиологического контроля в молочной промышленности является обеспечение выпуска продукции высшего качества, повышение ее вкусовых и питательных свойств.

Объем дипломной работы 64 страниц, она содержит 3 рисунков, 15 таблиц, 26 источников литературы.

Во введении обоснована актуальность выбранной темы, поставлена цель, задача, объект исследования.

В первой главе дипломной работы рассматривается характеристика молока, химический состав молока, микрофлора молока, характеристика молочных продуктов, основные пороки и дефекты молочных продуктов, характеристика микроорганизмов, вызывающих заболевания человека и животных.

Во второй главе рассмотрены методы исследований микроорганизмов, исследована частота отбора проб для микробиологического контроля.

В заключение даны основные выводы: качество проверяли пробой на редуктазу с резазурином; при производстве каждого вида продукции отмечались единичные случаи отклонений от допустимых норм; все несоответствия нормам являются следствием обсемененности технологического оборудования на том или ином этапе производства.

## ABSTRACT

Diploma thesis on "Evaluation of the quality of dairy products" Smolevichskaia poultry farm "for microbiological indicators."

The aim is to determine the quality of milk and milk products produced by JSC «Smolevichskaya broiler poultry factory", using microbiological research methods. The main objective of microbiological control in the dairy industry is to provide the highest quality output, improving its taste and nutritional properties.

The volume of the thesis 64 pages, it contains 3 figures, 15 tables, 26 literature sources. In the introduction the urgency of the chosen theme, set a goal, a task object of study.

In the introduction the urgency of the chosen theme, set a goal, a task object of study.

In the first chapter of the thesis is considered characteristic of milk chemical composition of milk, milk microflora characteristic of dairy products, the main flaws and defects in dairy products, characterization of microorganisms that cause disease in man and animals.

In the second chapter the research methods of microorganisms investigated the frequency of sampling for microbiological control.

In conclusion, the main findings are: the quality of the sample tested at reductase with resazurin; in the production of each product were observed isolated instances of deviations from acceptable standards; all non-conformity are the result of contamination of process equipment at a particular stage of production.