

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**  
**БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ**  
**Кафедра микробиологии**

**ПОПОВА**  
Юлия Игоревна

**БАКТЕРИИ ГРУППЫ КИШЕЧНЫХ ПАЛОЧЕК В МОЛОЧНЫХ**  
**ПРОДУКТАХ**

Аннотация  
к дипломной работе

Научный руководитель:  
кандидат биологических наук,  
доцент А.Г. Песнякевич

Минск, 2015

## Аннотация

Попова Юлия Игоревна

Тема: Бактерии группы кишечных палочек в молочных продуктах.

Цель: изучение обсемененности микроорганизмами молочной продукции пищевых предприятий г. Лида, г. Новогрудка и г. Сморгони в течение 2013-2015 гг.

По данным периодического выборочного анализа в 2013 -2014 годах обсемененность бактериями группы кишечных палочек сметаны производства ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат», ОАО «Молочная компания Новогрудские Дары» и ОАО «Сморгонские молочные продукты» в большинстве случаев соответствует нормативным требованиям.

Нарушение нормативных требований в производстве сметаны за указанный период было выявлено только в октябре 2014 года на предприятии ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат».

За указанный период наименьшая обсемененность БГКП постоянно наблюдалась для сметаны ОАО «Сморгонские молочные продукты», что свидетельствует о более высоком уровне соблюдения технологических норм на данном предприятии.

Практическое значение выполняемой дипломной работы состоит в том, что при дальнейшей модернизации предприятий нужно обратить особое внимание на те этапы производства, на которых возможна контаминация санитарно-показательными микроорганизмами.

THE MINISTRY OF EDUCATION OF THE REPUBLIC OF BELARUS  
BELARUSIAN STATE UNIVERSITY  
BIOLOGY FACULTY  
Department of Microbiology

POPOVA  
Julia

BACTERIA OF GROUP OF INTESTINAL STICKS IN DAIRY PRODUCTS

Abstract  
diploma thesis

Supervisor:  
candidate of biological Sciences,  
associate Professor  
A. G. Pasnyakevich

Minsk, 2015

## ABSTRACT

Popova Yulia

Topic: Bacteria of group of intestinal sticks in dairy products.

Purpose: study of bacteriological contamination of dairy products food businesses Lida, Novogrudok and G. Smorgon for 2013-2015.

According to the periodic sample analysis in 2013 -2014, the contamination by bacteria of group of intestinal sticks sour cream production OJSC "Lida milk plant", JSC "Dairy company Novogrudok Gifts" and JSC "Smorgon milk products" in most cases was meet the regulatory requirements.

Violation of the regulatory requirements in the production of sour cream for the specified period was found in October 2014 the company OJSC "Lida milk plant".

For a specified period of least contamination BGK (10<sup>2</sup> cells/ ml) were constantly observed for sour cream OJSC "Smorgon milk products", which indicates a higher level of technological standards in the enterprise.

Practical value of the thesis is that the further modernization of the enterprises necessary to pay special attention to those phases of production where contamination of sanitary-indicative microorganisms.