

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра микробиологии

СУШКО

Вероника Витальевна

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ
ПРОДУКЦИИ**

Аннотация к дипломной работе

Научный руководитель:
начальник производственной
лаборатории Г. Б. Царионова

Минск, 2019

АННОТАЦИЯ

Дипломная работа содержит 59 страниц, 10 таблиц, 8 рисунков и 43 источника литературы.

Ключевые слова: молоко, молочные продукты, микробиологический анализ, контроль качества, микроорганизмы.

Объекты исследования: сырье – сырое молоко и готовая молочная продукция.

Цель данной дипломной работы: осуществление контроля качества по микробиологическим показателям сырья и готовой молочной продукции, производимой на предприятии ОАО «Здравушка-милк».

Результаты: был проведен анализ проб сырья и готовой молочной продукции, с использованием методов, основанных на количественном учете и качественном обнаружении групп микроорганизмов: количественный учет КМАФАнМ, БГКП, дрожжи и плесени, молочнокислые микроорганизмы.

Все исследованные пробы соответствовали нормам, установленным в ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

МІНІСТЭРСТВА АДУКАЦЫІ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ
БЕЛАРУСКІ ДЗЯРЖАЎНЫ ЎНІВЕРСІТЭТ
БІЯЛАГІЧНЫ ФАКУЛЬТЭТ
Кафедра мікрабіялогіі

СУШКО

Вераніка Вітальеўна

МІКРАБІЯЛАГІЧНЫ КАНТРОЛЬ ЯКАСЦІ МАЛОЧНАЙ ПРАДУКЦЫІ

Анатацыя да дыпломнай працы

Навуковы кіраўнік:
начальнік вытворчай лабараторыі
Г. Б. Царыонава

Мінск, 2019

АНАТАЦЫЯ

Дыпломная праца змяшчае 59 старонак, 10 табліц, 8 малюнкаў і 43 крыніцы.

Ключавыя словы: малако, малочныя прадукты, мікрабіялагічны аналіз, кантроль якасці, мікраарганізмы.

Аб'екты даследавання: сыравіна - сырое малако і гатовая малочная прадукцыя.

Мэта дадзенай дыпломнай працы: ажыццяўленне кантролю якасці па мікрабіялагічных паказчыках сыравіны і гатовай малочнай прадукцыі, што вырабляецца на прадпрыемстве ААТ «Здравушка-мільк».

Вынікі: быў праведзены аналіз пробаў сыравіны і гатовай малочнай прадукцыі, з выкарыстаннем метадаў, заснаваных на колькасным уліку і якасным выяўленні груп мікраарганізмаў: колькасны ўлік КМАФАнМ, БГКП, дрожджы і цвілі, малочнакіслыя мікраарганізмы.

Усе даследавання пробы адпавядалі нормам, устаноўленым у ТР МС 033/2013 "Аб бяспецы малака і малочнай прадукцыі".

**MINISTRY OF EDUCATION OF THE REPUBLIC OF BELARUS
BELARUSIAN STATE UNIVERSITY
BIOLOGICAL FACULTY**

Department of Microbiology

SUSHKO

Veronika Vitalevna

**MICROBIOLOGICAL QUALITY CONTROL OF DAIRY
PRODUCTS**

Annotation to the thesis

Scientific adviser:
Head of production laboratory,
G. B. Tsarionova

Minsk, 2019

ABSTRACT

The thesis contains 59 pages, 10 tables, 8 figures and 43 sources of literature.

Key words: milk, dairy products, microbiological analysis, quality control, microorganisms.

Objects of research: raw materials – raw milk and finished dairy products.

The purpose of this thesis: the implementation of quality control on microbiological indicators of raw materials and finished dairy products produced at the enterprise JSC "Zdravushka-milk".

Results: the analysis of samples of raw materials and finished dairy products was carried out using methods based on quantitative accounting and qualitative detection of groups of microorganisms: quantitative accounting of CMAFAnM, coliforms, yeast and mold, lactic acid microorganisms.

All the samples were in accordance with the norms established in TR CU 033/2013 "The safety of milk and dairy products".