

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра микробиологии

ИВАШКО
Алина Владимировна

САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА СОЛИГОРСКОМ
ФИЛИАЛЕ ОАО «СЛУЦКИЙ СЫРОДЕЛЬНЫЙ КОМБИНАТ»

Аннотация к дипломной работе

Научный руководитель:
кандидат биологических наук,
доцент С.Л. Василенко

Минск, 2022

АННОТАЦИЯ

Дипломная работа включает: страниц – 91, таблиц – 12, источников – 60.

Ключевые слова: МОЛОЧНОЕ СЫРЬЕ, МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ, СОМАТИЧЕСКИЕ КЛЕТКИ, БГКП, ДРОЖЖИ, ПЛЕСЕНЕВЫЕ ГРИБЫ.

Объект исследования: молоко-сырье, готовая молочная продукция: молоко питьевое пастеризованное 3,2% жирности, творог обезжиренный, 3 вида продукта йогуртного «Топтышка»: с наполнителем «Лесная ягода», с наполнителем «Клубника», с наполнителем «Черешня-Ваниль».

Цель: проведение санитарно-микробиологического контроля производства молочной продукции на Солигорском филиале ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат».

Методы: специальный анализатор соматических клеток в молоке «Соматос МИНИ», посев на селективные среды Кесслер и Сабуро.

Молоко всегда являлось неотъемлемым продуктом питания для человека. В настоящее время в большинстве стран мира молочное скотоводство стало ведущей отраслью аграрного сектора экономики, а ассортимент получаемой из молока-сырья молочной продукции постоянно расширяется. Для обеспечения потребителей безопасной молочной продукцией высокого качества предприятия, занимающиеся переработкой молока, проводят обязательный санитарно-микробиологический контроль поступающего молока-сырья, упаковочных материалов, готовой молочной продукции. Некачественное проведение микробиологического контроля молока-сырья, несоблюдение параметров технологии производства молочных продуктов, условий их хранения и транспортировки приводят к развитию микроорганизмов и накоплению продуктов их жизнедеятельности, что, в свою очередь, может привести к возникновению пищевых отравлений у потребителей.

В ходе настоящего исследования проведен санитарно-микробиологический контроль производства молочной продукции на предприятии ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» Солигорский филиал: определено количество соматических клеток в пробах молока-сырья, поступающего из хозяйств Солигорского района, проверены на наличие БГКП, дрожжей и плесневых грибов пробы ингредиентов, упаковочных материалов и готовой продукции.

МІНІСТЭРСТВА АДУКАЦЫІ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ
БЕЛАРУСКІ ДЗЯРЖАЎНЫ ЎНІВЕРСІТЭТ
БІЯЛАГІЧНЫ ФАКУЛЬТЭТ
Кафедра мікрабіялогіі

ІВАШКА
Аліна Уладзіміраўна

САЊІТАРНА-МІКРАБІЯЛАГІЧНЫ КАНТРОЛЬ ВЫТВОРЧАСЦІ
МАЛОЧНАЙ ПРАДУКЦЫІ НА ПРАДПРЫЕМСТВЕ ААТ «СЛУЦКІ
СЫРАРОБНЫ КАМБІНАТ» САЛІГОРСКІ ФІЛІЯЛ

Анатацыя да дыпломнай работы

Навуковы кіраўнік:
кандыдат біялагічных навук,
дацэнт С.Л. Васіленка

Мінск, 2022

АНАТАЦЫЯ

Дыпломная работа ўключае: старонак – 91, табліц – 12, крыніц – 60.

Ключавыя словы: МАЛАКО СЫРОЕ, МАЛОЧНАЯ ПРАДУКЦЫЯ, САМАТЫЧНЫЯ КЛЕТКІ, БГКП, ДРОЖДЖЫ, ПЛЕСНЕВЫЯ ГРЫБЫ.

Аб'ект даследавання: малако-сыравіна, гатовая малочная прадукцыя: малако пітнае пастэрызаванае 3,2% тлустасці, тварог абястлушчаны, 3 віда прадукта ёгуртнага «Топтышка»: з напаўняльнікам «Лясная ягада», з напаўняльнікам «Клубніца», з напаўняльнікам «Чарэшняя-Ваніль».

Мэта: правядзенне санітарна-мікрабіялагічнага кантролю вытворчасці малочнай прадукцыі на Салігорскім філіяле ААТ «Слуцкі сыраробны камбінат».

Метады: спецыяльны аналізатар саматычных клетак у малаке «Соматос МІНІ», пасеў на селектыўныя серады Кеслер і Сабура.

Малако заўсёды з'яўлялася неад'емным прадуктам харчавання для чалавека. Цяпер у большасці краін свету малочная жывёлагадоўля стала вядучай галіной аграрнага сектара эканомікі, а асартымент атрыманай з малака-сыравіны малочнай прадукцыі пастаянна пашыраецца. Для забеспячэння спажывоўцаў бяспечнай малочнай прадукцыяй высокай якасці прадпрыемствы, якія займаюцца перапрацоўкай малака, праводзяць абавязковы санітарна-мікрабіялагічны кантроль паступаючага малака-сыравіны, упаковачных матэрыялаў, гатовай малочнай прадукцыі. Някаснае правядзенне мікрабіялагічнага кантролю малака-сыравіны, незахаванне параметраў тэхналогіі вытворчасці малочных прадуктаў, умоў іх захоўвання і транспарціроўкі прыводзяць да развіцця мікраарганізмаў і назапашвання прадуктаў іх жыццядзейнасці, што, у сваю чаргу, можа прывесці да ўзнікнення харчовых атручэнняў у спажывоўцаў.

У ходзе гэтага даследавання праведзены санітарна-мікрабіялагічны кантроль вытворчасці малочнай прадукцыі на прадпрыемстве ААТ «Слуцкі сыраробны камбінат» Салігорскі філіял: вызначана колькасць саматычных клетак у пробах малака-сыравіны, якое паступае з гаспадарак Салігорскага раёна, пробы інгрэдыентаў, а таксама на наяўнасць БГКП, дрожджаў і плесневых грыбоў правяраны упаковачныя матэрыялы і гатовая прадукцыя.

MINISTRY OF EDUCATION REPUBLIC OF BELARUS
BELARUSIAN STATE UNIVERSITY
BIOLOGICAL FACULTY
Microbiology department

A. V.
IVASHKO

**A SANITARY AND MICROBIOLOGICAL CONTROL OF THE
PRODUCTION OF DAIRY PRODUCTS AT THE SOLIGORSK BRANCH OF
SLUTSK CHEESE-MAKING PLANT JSC**

Annotation to the thesis

Scientific supervisor:
Candidate of Biological Sciences,
Docent Vasilenko S. L.

Minsk, 2022

ANNOTATION

The graduation project includes: pages – 91, tables – 12, sources – 60.

Key words: RAW DAIRY, DAIRY PRODUCTS, SOMATIC CELLS, COLIFORMS, YEAST, MOLD FUNGI.

Object of investigation: raw milk, finished dairy products: pasteurized drinking milk 3,2% fat, fat-free curd, 3 types of «Toptyshka» yogurt product: with filler «Wild Berry», with filler «Strawberry», with filler «Cherry-Vanilla».

Aim of work: to carry out sanitary and microbiological control of the production of dairy products at the Soligorsk branch of Slutsk Cheese-Making Plant JSC.

Methods: special analyzer of somatic cells in milk "Somatos MINI", inoculation on selective Kessler and Saburo media.

Milk has always been an essential food product for humans. Currently, in most countries of the world, dairy cattle breeding has become the leading branch of the agricultural sector of the economy, and the range of dairy products obtained from raw milk is constantly expanding. To provide consumers with safe dairy products of high quality, milk processing enterprises carry out mandatory sanitary and microbiological control of incoming raw milk, packaging materials, and finished dairy products. Poor-quality carried microbiological control of raw milk, non-compliance with the parameters of the technology for the production of dairy products, the conditions for their storage and transportation lead to the development of microorganisms and the accumulation of their metabolic products, which, in turn, can lead to food poisoning among consumers.

In the course of this study, a sanitary and microbiological control of the production of dairy products was carried out at the Soligorsk branch of Slutsk Cheese-Making Plant JSC: the number of somatic cells in samples of raw milk coming from the farms of the Soligorsk region is determined, samples of ingredients, packaging materials and finished products were tested for the presence of coliforms, yeast and mold fungi.