

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра микробиологии

МЕХТИЕВА
Юлия Александровна

САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ООО "САВУШКИН-
ОРША"

Аннотация
к дипломной работе

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

Минск, 2022

АННОТАЦИЯ

Объект исследования: молоко сырое, вода сырая, водопроводная, смывы с оборудования и рук работников, готовая продукция (сыр мягкий «Адыгейский», сыр мягкий рассольный «Фета», сыр мягкий «Моцарелла»).

Цель: осуществление мероприятий по санитарно-микробиологическому контролю производства сырья и готовой продукции на предприятии ООО «Савушкин-Орша».

Методы: в работе использованы микробиологические и биохимические методы исследования.

Цепочка производства продуктов питания стала более сложной, обеспечивая большую возможность заражения и размножения микроорганизмов. Молочные продукты являются важным компонентом здоровой и хорошо сбалансированной диеты из-за их питательной ценности. Молоко и молочные продукты, предназначенные для человека, должны быть свободны от патогенов, которые вызывают серьезные заболевания, особенно среди детей, пожилых людей, беременных женщин и лиц с ослабленным иммунитетом. Уместно отметить, что молочные продукты не должны быть изготовлены из сырого молока, которое служит источником микробной контаминации

В ходе настоящего исследования проведен санитарно-микробиологический контроль производства молочной продукции на ООО «Савушкин-Орша»: осуществлены работы по определению сортности молока, молоко-сырье исследовано по содержанию спор лактатсбраживающих микроорганизмов, проведен анализ воды, воздуха и поверхностей оборудования в производственной зоне, готовая продукция (сыры «Адыгейский», «Фета» и «Моцарелла») исследована по содержанию БГКП и количеству дрожжей и плесневых грибов.

МІНІСТЭРСТВА АДУКАЦЫІ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ
БЕЛАРУСКІ ДЗЯРЖАЎНЫ ЎНІВЕРСІТЭТ
БІЯЛАГІЧНЫ ФАКУЛЬТЭТ
Кафедра мікрабіялогіі

МЕХЦЕВА
Юлія Аляксандраўна

САНІТАРНА-МІКРАБІЯЛАГІЧНЫ КАНТРОЛЬ ПРЫВОДСТВА
МАЛОЧНАЙ ПРАДУКЦЫІ НА ТАА "САВУШКІН-ОРША"

Анатацыя да дыпломнай работы

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

Мінск, 2022

АНАТАЦЫЯ

Аб'ект даследавання: малако сырое, вада сырая, вадаправодная, змывы з абсталявання і рук работнікаў, гатовая прадукцыя (сыр мяккі «Адыгейскі», сыр мяккі расольны «Фета», сыр мяккі «Мацарэла»).

Мэта: ажыццяўленне мерапрыемстваў па санітарна-мікрабіялагічным кантролі вытворчасці сыравіны і гатовай прадукцыі на прадпрыемстве ТАА «Савушкін-Орша».

Метады: у рабоце выкарыстаны мікрабіялагічныя і біяхімічныя метады даследавання.

Ланцужок вытворчасці прадуктаў харчавання стаў больш складаным, забяспечваючы вялікую магчымасць заражэння і размнажэння мікраарганізмаў. Малочныя прадукты з'яўляюцца важнымі кампанентамі здаровай і добра збалансаванай дыеты з-за іх пажыўнай каштоўнасці. Малако і малочныя прадукты, прызначаныя для чалавека, павінны быць вольныя ад патагенаў, якія выклікаюць сур'ёзныя захворванні, асабліва сярод дзяцей, пажылых людзей, цяжарных жанчын і асоб з аслабленым імунітэтам. Дарэчы адзначыць, што малочныя прадукты не павінны быць выраблены з сырага малака, якое служыць крыніцай мікробнай кантамінацыі.

У ходзе гэтага даследавання праведзены санітарна-мікрабіялагічны кантроль вытворчасці малочнай прадукцыі на ТАА «Савушкін-Орша»: ажыццяўлены работы па вызначэнні гатунку малака, малако-сыравіна даследавана па зместу спрэчка лактатзброджвальных мікраарганізмаў, праведзены аналіз вады, паветра і паверхняў абсталявання ў вытворчай зоне, гатовая прадукцыя (сыры «Адыгейская», «Фета» і «Мацарэла») даследавана па зместу БДКП і колькасці дрожджаў і плесневых грыбоў.

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

Yulia Aleksandrovna
MEKHTSIYEVA

**A SANITARY AND MICROBIOLOGICAL CONTROL OF THE
PRODUCTION OF DAIRY PRODUCTS AT SAVUSHKIN-ORSHA LLC**

Annotation to the thesis

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

Minsk, 2022

ANNOTATION

Object of the study: raw milk, raw water, tap water, washouts from equipment and hands of workers, finished products (soft cheese "Adygeisky", soft cheese brine "Feta", soft cheese "Mozzarella").

Objective: implementation of sanitary and microbiological control measures for the production of raw materials and finished products at the LLC "Savushkin Orsha".

Methods: microbiological and biochemical methods of research were used in the work.

The food production chain has become more complex, providing a greater opportunity for contamination and reproduction of microorganisms. Dairy products are an important component of a healthy and well-balanced diet because of their nutritional value. Milk and dairy products intended for human consumption must be free of pathogens that cause serious illness, especially among children, the elderly, pregnant women and immunocompromised individuals. It is pertinent to note that dairy products should not be made from raw milk, which serves as a source of microbial contamination

In the course of the present study, sanitary and microbiological control of dairy products production at LLC "Savushkin Orsha" was carried out: work was done to determine the grade of milk, raw milk was examined for the content of lactate fermenting microorganisms, water, air and equipment surfaces in the production area were examined, finished products (cheese "Adygeyan", "Feta" and "Mozzarella") were examined for BSCA content and the number of yeasts and mold fungi.