

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра микробиологии

ПОКАЛЮК Мария Александровна

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОАО КОБРИНСКИЙ  
МАСЛО-СЫРОДЕЛЬНЫЙ ЗАВОД

Дипломная работа

Научный руководитель  
Игнатенко Елена Игоревна  
старший преподаватель

Минск, 2016

## АННОТАЦИЯ

Дипломная работа на тему: «Контроль качества молочной продукции на ОАО Кобринский масло-сыродельный завод».

Целью работы является определение качества молока и молочных продуктов, произведенных на ОАО «Кобринском масло-сыродельном заводе», 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 56 страниц, она содержит 15 таблиц, 17 источников литературы.

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

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

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

В заключении 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.

## SUMMARY

The thesis on a subject: "Quality control of dairy production on JSC Kobrinsky oil - cheese-making plant".

The purpose of work is determination of quality of milk and the dairy products made on JSC Kobrinskommashlo-syrodelnomzavode with use of microbiological methods of researches. The main objective of microbiological control in the dairy industry is ensuring production of the superior quality, increase of its flavoring and nutritious properties.

The volume of the thesis of 56 pages, it contains 15 tables, 17 sources of literature.

In introduction relevance of the chosen subject is proved, the object, the task, object of research is set.

In the first chapter of the thesis the characteristic of milk and dairy products, the main defects of dairy products, the characteristic of the microorganisms causing diseases of the person and animals is considered.

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

In the conclusion the main conclusions are given: quality checked breakdown for reductase with rezazuriny; in the production of each product were observed isolated cases of deviations from admissible norms were noted; all discrepancies to norms are a consequence of an obsemenennost of processing equipment at this or that production phase.