

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра микробиологии

СОЛОВЬЁВА

Карина Витальевна

**СОЗДАНИЕ НОВОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТА НА
ОСНОВЕ ПАХТЫ С ПРИМЕНЕНИЕМ ЗАКВАСОК ИЗ
МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ**

Аннотация

к дипломной работе

Научный руководитель:
ведущий инженер-микробиолог
производственной лаборатории,
РПТУП «Молочный гостинец»
Сухорукова О.С

Минск, 2017

АННОТАЦИЯ

Цель: создание нового молочнокислого продукта на основе пахты, с использованием заквасок, содержащих в своем составе молочнокислые микроорганизмы в разных соотношениях, который обладал бы приятными вкусовыми качествами, имел бы довольно низкую себестоимость и мог бы сохранять свои полезные свойства в процессе хранения.

В результате исследования мы:

- получили новый кисломолочный продукт на основе пахты с использованием 13 вариантов заквасок из молочнокислых бактерий в разных комбинациях;
- проанализировали 13 образцов полученного нового молочнокислого продукта на основе пахты на предмет его органолептических, микробиологических и физико-химических свойств;
- выбрали лучший образец нового молочнокислого продукта, который обладал заданными свойствами, соответствовал всем нормативам и требованиям ГОСТ;
- произвели контроль качества полученного кисломолочного продукта.

Полученный кисломолочный продукт на основе пахты может быть рекомендован для производства в промышленных масштабах.

МІНІСТЭРСТВА АДУКАЦЫІ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

БЕЛАРУСКІ ДЗЯРЖАУНЫ УНІВЕРСІТЭТ

БІЯЛАГІЧНЫ ФАКУЛЬТЭТ

Кафедра мікрабіялогіі

Салаўёва

Карына Вітальеўна

**СТВАРЭННЕ НОВАГА КІСЛАМАЛОЧНАГА ПРАДУКТА НА АСНОВЕ
ПАХТЫ З УЖЫВАННЕМ ЗАКВАСАК З МАЛОЧНАКІСЛЫХ
БАКТЭРЫЙ**

Анатацыя

да дыпломнай работы

Навуковы кіраўнік:
вядучы інжынер-мікрабіёлаг
вытворчай лабараторыі,
РВТУП «Малочны гасцінец»
Сухарукава В.С.

Мінск, 2017

АНАТАЦЫЯ

Мэта: стварэнне новага малочнакіслага прадукту на аснове масленкі, з выкарыстаннем заквасак, якія змяшчаюць у сваім складзе малочнакіслыя мікраарганізмы ў розных суадносінах. Прадукт павінен валодаць прыемнымі смакавымі якасцямі, мець бы даволі нізкі кошт і захоўваць свае карысныя ўласцівасці доўгі час.

У выніку даследавання мы:

- атрымалі новы кісламалочны прадукт на аснове масленкі з выкарыстаннем 13 варыянтаў заквасак з малочнакіслых бактэрый у розных камбінацыях;

- прааналізавалі 13 варыянтаў атрыманага новага малочнакіслага прадукту на аснове пахты на прадмет яго арганалептычных, мікрабіялагічных і фізіка-хімічных уласцівасцяў;

- выбралі лепшы ўзор новага малочнакіслага прадукту, які валодаў зададзенымі ўласцівасцямі, адпавядаў усім нарматывам і патрабаванням Дзяржаўнага Стандарту;

- зрабілі кантроль якасці атрыманага кісламалочнага прадукту.

Атрыманы кісламалочны прадукт на аснове масленкі можа быць рэкамендаваны да вырабу ў прамысловых маштабах.

MINISTRY OF EDUCATION OF THE REPUBLIC OF BELARUS

BELARUSIAN STATE UNIVERSITY

BIOLOGICAL FACULTY

Department of Microbiology

Solovyeva

Karina Vitalievna

**CREATION OF A NEW SOUR-MILK PRODUCT BASED ON
BUTTERMILK WITH THE USE OF FERMENT FROM LACTIC ACID
BACTERIA**

Annotation

of diploma work

Scientific supervisor:
leading microbiologist engineer
of production laboratory, of
factory «Molochny gostinets»
O.S. Sukhorukova

Minsk, 2017

ANNOTATION

The aim: creation a new sour-milk product based on buttermilk with using ferments containing sour-milk microorganisms in different proportions, which would have pleasant taste qualities, would have a rather low cost and could retain its useful properties during storage.

As a result of the study we:

- received a new sour-milk product based on buttermilk using 13 variants of ferments from sour-milk bacteria in different combinations;
- analyzed 13 samples of the obtained sour-milk product based on buttermilk for its organoleptic, microbiological and physicochemical properties;
- chose the best sample of a new sour-milk product, which had the specified properties and met all the standards and requirements of State Standard;
- have made quality control of the obtained sour-milk product;

The obtained sour-milk product based on buttermilk can be recommended for production on an industrial scale.