

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра микробиологии

ГАЙШУН

Екатерина Сергеевна

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ МОЛОЧНЫХ
ПРОДУКТОВ**

Дипломная работа

Научный руководитель:

кандидат химических наук

доцент Д.О. Герловский

Минск, 2018

АННОТАЦИЯ

Объектом исследования являлся микробиологический контроль молочных продуктов.

Цель работы: изучение микробиологического контроля молочных продуктов.

Актуальность исследования обусловлена тем, что любая пища, употребляемая человеком должна быть безопасной, а, следовательно, иметь соответствие санитарным нормам и гигиеническим нормативам. Молоко и молочные продукты при этом представляют собой питательную среду, в высшей степени благоприятную для развития микроорганизмов, главным образом бактерий.

Качественный состав молочной микрофлоры разнообразен и представлен следующими группами: молочнокислые, уксуснокислые, пропионовокислые, маслянокислые бактерии, бактерии группы кишечной палочки, гнилостные бактерии, дрожжи, плесневые грибы, возбудители инфекционных заболеваний.

В работе использовались методы исследования: лабораторные (микробиологические) методы определения микроорганизмов; математические методы обработки полученных данных.

Проведенное исследование показало, что все исследуемые пробы молока, поступающего на ПУП «Бобруйскмолоко» ОАО «Бабушкина крынка», соответствовали требованиям нормативных документов по бактериальной обсемененности. Вся выпускаемая предприятием молочная продукция соответствует требованиям нормативных документов по микробиологическим показателям.

МІНІСТЭРСТВА АДУКАЦЫІ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

БЕЛАРУСКІ ДЗЯРЖАЎНЫ ЎНІВЕРСІТЭТ

БІЯЛАГІЧНЫ ФАКУЛЬТЭТ

Кафедра мікрабіялогіі

ГАЙШУН

Кацярына Сяргееўна

МІКРАБІЯЛАГІЧНЫ КАНТРОЛЬ МАЛОЧНЫХ ПРАДУКТАЎ

Дыпломная работа

Навуковы кіраўнік:

кандыдат хімічных навук

дацэнт Д.А. Гярлоўски

Мінск, 2018

АНАТАЦЫЯ

Аб'ектам даследавання з'яўляўся мікрабіялагічны кантроль малочных прадуктаў.

Мэта працы: Вывучэнне мікрабіялагічнага кантролю малочных прадуктаў.

Аktуальнасць даследавання абумоўлена тым, што любая ежа, якая ўжываецца чалавекам, павінна быць бяспечнай, і, такім чынам, мець адпаведнасць санітарным нормам і гігіенічным нарматывам. Малако і малочныя прадукты пры гэтым ўяўляюць сабой пажыўнае асяроддзе, у вышэйшай ступені спрыяльнае для развіцця мікраарганізмаў, галоўным чынам бактэрыяў.

Яксны склад малочнай мікрафлоры разнастайны і прадстаўлены наступнымі групамі: малочнакіслыя, воцатнакіслыя, прапіонавакіслыя, маслянкіслыя бактэрыі, бактэрыі групы кішачнай палачкі, гніласныя бактэрыі, дрожджы, цвільныя грыбы, узбуджальнікі інфекцыйных захворванняў.

У працы выкарыстоўваліся метады даследавання: лабараторныя (мікрабіялагічныя) метады вызначэння мікраарганізмаў; матэматычныя метады апрацоўкі атрыманых дадзеных.

Праведзенае даследаванне паказала, што ўсе доследныя пробы малака, якое паступае на ВУП «Бабруйскмалако» ААТ «Бабушкіна крынка», адпавядалі патрабаванням нарматыўных дакументаў па бактэрыяльнай абсямененасці. Уся выпускаемая прадпрыемствам малочная прадукцыя адпавядае патрабаванням нарматыўных дакументаў па мікрабіялагічных паказчыках.

THE MINISTRY OF EDUCATION OF THE REPUBLIC OF BELARUS

BELARUSIAN STATE UNIVERSITY

BIOLOGICAL FACULTY

Department of Microbiology

GAISHUN

Ekaterina Sergeevna

MICROBIOLOGICAL CONTROL OF DAIRY PRODUCTS

Diploma work

Scientific supervisor:

PhD, assistant professor D.O. Gerlovskii

Minsk, 2018

ANNOTATION

The object of study was the microbiological control of dairy products.

Objective: study of microbiological control of dairy products.

The urgency of the study is due to the fact that any food consumed by a person should be safe, and, therefore, have compliance with sanitary norms and hygienic standards. Milk and dairy products are a nutrient medium, highly favorable for the development of microorganisms, mainly bacteria.

The qualitative composition of the milk microflora is diverse and is represented by the following groups: lactic acid bacteria, acetic acid bacteria, propionic acid bacteria, butyric acid bacteria, coliform bacteria, putrefactive bacteria, yeast, mold fungi, infectious agents.

In the work, research methods were used: laboratory (microbiological) methods for determining microorganisms; mathematical methods of processing the data.

The conducted research showed that all the samples of milk supplied to PUE «Bobruiskmoloko» of JSV «Babushkina krynka» complied with the requirements of the regulatory documents on bacterial contamination. All milk products produced by the enterprise comply with the requirements of regulatory documents on microbiological indicators.