

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра микробиологии

Каневич

Екатерина Анатольевна

**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МОРОЖЕНОГО, ВЫПУСКАЕМОГО НА
ПРЕДПРИЯТИИ СООО «ЭНАРГ», ПО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ
ПОКАЗАТЕЛЯМ**

Дипломная работа

Научный руководитель:
старший преподаватель
Игнатенко Елена Игоревна

МИНСК, 2018

АННОТАЦИЯ

Объектами исследований являлись:

- составляющее мороженое сырьё;
- готовая продукция;
- воздух производственных помещений;
- вода;
- смывы с рук работников.

Целью настоящей работы является контроль качества выпускаемой продукции и составляющего мороженое сырья (сухое молоко, сливки сухие, масло, сыворотка сухая, плодово-ягодные джемы, сгущённое молоко и другое), контроль качества чистоты рук работников, оценка санитарного состояния оборудования на предприятии СООО «Энарг» с использованием микробиологических методов исследований.

Полученные результаты : по результатам исследований на показатели безопасности, полученным при проведении микробиологического контроля мороженого и его составляющего сырья на СООО «Энарг», было установлено, что производимый продукт полностью соответствует нормам по микробиологическим показателям.

Исследование продукции СООО «Энарг», а также его оборудования по ходу производства мороженого позволяет улучшать качество мороженого и своевременно принять меры по устранению продукции, в случае загрязнения микроорганизмами, способными вызывать пищевые отравления.

MINISTRY OF EDUCATION OF THE REPUBLIC OF BELARUS
BELARUSSIAN STATE UNIVERSITY
DEPARTMENT OF BIOLOGY
Department of Microbiology

Kanevich
Ekaterina Anatolievna

**QUALITY CONTROL OF ICE-CREAM PRODUCED BY
ENTERPRISE OF ENARG JOINT-STOCK COMPANY, BY
MICROBIOLOGICAL INDICATORS**

Graduate work

Scientific adviser:
Senior Lecturer
Ignatenko Elena Igorevna

MINSK, 2018

ANNOTATION

The objects of research were:

- constituent ice cream raw materials;
- finished products;
- air of industrial premises;
- water;
- washings from the hands of workers.

The purpose of this work is to control the quality of the products and the raw materials that make up the ice cream (dry milk, cream dry, butter, dry whey, fruit and berry jams, condensed milk and others), quality control of workers' hands, assessment of the sanitary condition of the equipment at Enargue JLLC Using microbiological methods of research.

The obtained results : based on the results of studies on the safety indicators obtained during the microbiological control of ice cream and its constituent raw materials at JLLC Enarg, it was found that the produced product fully complies with the norms for microbiological indicators.

The research of “Enarg” Ltd. and its equipment in the course of ice cream production allows to improve the quality of ice cream and timely take measures to eliminate products, in case of contamination by microorganisms capable of causing food poisoning.

МІНІСТЭРСТВА АДУКАЦЫІ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

БЕЛАРУСКІ ДЗЯРЖАЎНЫ ЎНІВЕРСІТЭТ

БІЯЛАГІЧНЫ ФАКУЛЬТЭТ

Кафедра мікрабіялогіі

Каневіч

Кацярына Анатоляўна

**КАНТРОЛЬ ЯКАСЦІ марожанага, выпускаемага на
прадпрыемстве СТАА «ЭНАРГ», па мікрабіялагічных
паказчыках**

Дыпломная праца

Навуковы кіраўнік:

старэйшы выкладчык

Ігнаценка Алёна Ігараўна

МІНСК, 2018

АНАТАЦЫЯ

Аб'ектамі даследаванняў з'яўляліся:

- сыравіна, якая складае марожанае ;
- гатовая прадукцыя;
- паветра вытворчых памяшканняў;
- вада;
- змывы з рук работнікаў.

Мэтай сапраўднай працы з'яўляецца кантроль якасці выпускаемай прадукцыі і сыравіна, якая складае марожанае (сухое малако, вяршкі сухія, масла, сыроватка сухая, пладова-ягадныя джэмы, згушчанае малако і іншае), кантроль якасці чысціні рук работнікаў, ацэнка санітарнага стану абсталявання на прадпрыемстве СТАА «Энарг» з выкарыстаннем мікрабіялагічных метадаў даследаванняў.

Атрыманыя вынікі : па выніках даследаванняў на паказчыкі бяспекі, атрыманых пры правядзенні мікрабіялагічнага кантролю марожанага і сыравіны, якая яго складае, на СТАА «Энарг», было ўстаноўлена, што вырабляны прадукт цалкам адпавядае нормам па мікрабіялагічных паказчыках.

Даследаванне прадукцыі СТАА «Энарг», а таксама яго абсталявання па ходзе вытворчасці марожанага дазваляе паляпшаць якасць марожанага і своєчасова прыняць меры па ліквідацыі прадукцыі, у выпадку забруджвання мікраарганізмамі, здольнымі выклікаць харчовыя атручванні.