

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра микробиологии

ЛУКАШОВА

Мария Игоревна

Аннотация к дипломной работе на тему:

**«ОБСЕМЕНЕННОСТЬ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА
ПРЕДПРИЯТИИ ОАО «БАБУШКИНА КРЫНКА» – УПРАВЛЯЮЩАЯ
КОМПАНИЯ ХОЛДИНГА «МОГИЛЕВСКАЯ МОЛОЧНАЯ
КОМПАНИЯ «БАБУШКИНА КРЫНКА»**

Научный руководитель:
кандидат биологических наук,
доцент Песнякевич А.Г.

Минск, 2018

Дипломная работа, 36 страниц, 5 таблиц, 42 источника.

Ключевые слова: молоко с массовой долей жира 3,2%, творог с массовой долей жира 10%, сметана с массовой долей жира 22%, исследование, микроорганизмы, микрофлора.

Объект исследований: молоко, сметана, творог.

Целью работы: исследование микробной обсемененности молока с массовой долей жирности 3,2%, поступавшего на ОАО «Бабушкина крынка» – управляющая компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка», и выпускаемых этим предприятием творога с массовой долей жирности 10% и сметаны с массовой долей жирности 22% за период с января 2015 по май 2017 года.

В данной работе использовали методы: определения КМАФАнМ, БГКП, дрожжей и плесневых грибов,

Полученные результаты: общее количество проводимых проб за указанный промежуток времени составило 1178. В контролируемом промежутке времени было отобрано 472 пробы на редуктазу, из которых 179 проб – 38% соответствовало высшему классу; 156 проб – 33% первому классу; 123 пробы – 26% второму классу; 14 проб -3 % третьему классу. Высший сорт молока использовался для изготовления сливок, сыров, масла; первый сорт – молоко питьевое, кисломолочные продукты, творог; второй сорт- пахта, сыворотка; третий сорт- всегда утилизировали.

Все исследования проводились на базе микробиологической лаборатории предприятия **ОАО «Бабушкина крынка» - управляющая компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка»**

МІНІСТЭРСТВА АДУКАЦЫІ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ
БЕЛАРУСКІ ДЗЯРЖАЎНЫ УНІВЕРСІТЭТ
Біялагічны факультэт
Кафедра мікрабіялогіі

Лукашова
Марыя Ігараўна

**Анатацыя да дыпломнай работы на тэму:
«АБСЯМЕНЕНАСЦЬ МАЛОЧНАЙ ПРАДУКЦЫІ НА
ПРАДПРЫЕМСТВЕ ААТ "БАБУШКІНА КРЫНКА" - КІРУЮЧАЯ
КАМПАНІЯ ХОЛДЗІНГА» МАГІЛЁЎСКАЯ МАЛОЧНАЯ КАМПАНІЯ
"БАБУШКІНА КРЫНКА"**

Навуковы кіраўнік:
кандыдат біялагічных навук,
дацэнт Песнякевич А.Г.

Мінск, 2018

Дыпломная работа 36 старонак, 5 табліц, 42 крыніцы.

Ключавыя словы: малако з масавай доляй тлушчу 3,2%, тварог з масавай доляй тлушчу 10%, смятана з масавай доляй тлушчу 22%, даследаванне, мікраарганізмы, мікрафлора.

Аб'ект даследавання: малако, смятана, тварог.

Мэта работы: даследаванне мікробнай абсямененасці малака з масавай доляй тлустасці 3,2%, якое паступае на ААТ "Бабушкіна крынка"- кіруючая кампанія холдзінга «Магілёўская малочная кампанія "Бабушкіна крынка", а таксама тварагу з масавай доляй тлустасці 10% і смятаны з масавай доляй тлустасці 22%, якія выпускаюцца гэтым прадпрыемствам, за перыяд са студзеня 2015 па травень 2017 года.

У дадзенай працы выкарыстоўвалі метады: вызначэння КМАФАНМ, БГКП, дрожджаў і плесневых грыбоў,

Атрыманыя вынікі: агульная колькасць якія праводзяцца пробаў за названы прамежак часу склала 1178. У кантраляваным прамежку часу было адабрана 472 пробы на редуказы, з якіх 179 пробаў - 38% адпавядала вышэйшым класе; 156 пробаў - 33% першага класа; 123 пробы - 26% другому класу; 14 пробаў - 3% трэцяга класа. Вышэйшы гатунак малака выкарыстоўваўся для вырабу вяршкоў, сыроў, масла; першы гатунак - малако пітнае, кісламалочныя прадукты, тварог; другі сорт- пахта, сыроватка; трэці сорт- заўсёды ўтылізавалі.

Усе даследаванні праводзіліся на базе мікробіялагічнай лабараторыі прадпрыемства ААТ "Бабушкіна крынка"- кіруючая кампанія холдзінга «Магілёўская малочная кампанія "Бабушкіна крынка"

DEPARTMENT OF BIOLOGY
Department of Microbiology

LUKASHOVA
Maria Igorevna

Abstract for the thesis on the topic:
"OVERSIGHT OF DAIRY PRODUCTION AT THE ENTERPRISE OF JSC"
BABUSHKINA KRYNKA "- MANAGING COMPANY OF THE HOLDING
COMPANY" MOGILEV DAIRY COMPANY "BABUSHKINA KRYNKA"

Scientific adviser: Candidate
of Biological Sciences, Associate
Professor Pesnyakevich AG

Minsk, 2018

The diploma work on the topic: "The dissemination of dairy products at the
enterprise" Babushkina Krynka "OJSC - the managing company of the holding"

Mogilyov Milk Company "Babushkina Krynka" contains 36 pages of text, 5 tables, 42 sources used.

Key words: milk with a fat mass fraction of 3.2%, cottage cheese with a fat mass fraction of 10%, sour cream with a mass fraction of fat of 22%, research, microorganisms, microflora.

Object of research: milk, sour cream, cottage cheese.

The purpose of this work is: to study the microbial contamination of milk with a 3.2% fat content, which came to JSC "Babushkina Krynka" - the management company of the holding company "Mogilev dairy company" Babushkina Krynka ", and cottage cheese produced by this enterprise with a 10% fat content and 10% sour cream with a mass fraction of fat content of 22% for the period from January 2015 to May 2017.

In this work, methods were used: the determination of QMAFAnM, CGB, yeast and mold fungi,

The results obtained: the total number of samples carried out for the indicated period of time was 1178. In the controlled period, 472 samples for reductase were selected, of which 179 samples - 38% corresponded to the upper class; 156 samples - 33% to the first class; 123 samples - 26% to the second class; 14 samples -3% to the third class. The highest grade of milk was used to make cream, cheese, butter; the first grade - milk drinking, sour-milk products, cottage cheese; second grade - buttermilk, whey; third grade, always disposed of.

All researches were carried out on the basis of the microbiological laboratory of the company "Babushkina Krynka" OJSC - the managing company of the holding "Mogilev dairy company" Babushkina Krynka "