

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра микробиологии

АННОТАЦИЯ

на дипломную работу по теме:
**«Биологический контроль молочной
продукции»**

Выполнила:
Петрусевич Ю. П.
Научный руководитель:
кандидат химических наук,
доцент, Герловский Д. О.

Минск, 2018

АННОТАЦИЯ

Дипломная работа – 58 страниц, 11 таблиц, 54 источника.

МОЛОЧНАЯ ОТРАСЛЬ, МИКРОБИОЛОГИЯ, СЫРОЕ МОЛОКО, ПАСТЕРИЗОВАННОЕ МОЛОКО, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ, ПИТАТЕЛЬНЫЕ СРЕДЫ

Объект исследования. Молочная продукция.

Предмет исследования. Методы бактериологического исследования молочной продукции.

Цель исследования. Изучить выявляемость бактерий группы кишечных палочек в молочных продуктах в условиях ОАО «Молодеченский молочный комбинат» Молодеченского района, Минской области.

Задачи:

1. Выполнить исследования и обобщить данные, касающиеся содержания микроорганизмов в пищевой продукции животного происхождения,

2. Установить уровень контаминации продукции животноводства отдельными видами регламентируемых микроорганизмов, потенциально опасными для потребителей.

3. Дать оценку пищевой продукции животного происхождения по содержанию отдельных групп микроорганизмов.

Методы исследования: биохимические и серологические, а также методы анализа, сопоставления и статистики.

**MINISTRY OF EDUCATION OF THE REPUBLIC OF
BELARUS BELARUSIAN STATE UNIVERSITY
FACULTY OF BIOLOGY
Department of Microbiology**

Annotation to the diploma work for topic:
" Biological control of dairy products "

Performed:

Petrusevich Yuliya Petrovna

Scientific supervisor:

candidate of chemical Sciences,
associate Professor D. O. Gerlowski

Minsk, 2018

ANNOTATION

Thesis work - 58 pages, 11 tables, 54 sources.

DAIRY INDUSTRY, MICROBIOLOGY, RAW MILK, PASTEURED MILK,
DAIRY PRODUCTS, MICROBIOLOGICAL CONTROL, NUTRIENT MEDIA

Object of study. Milk products.

Subject of study. Methods of bacteriological research of dairy products.

Purpose of the study. To study the detectability of bacteria of the group of *E. coli* in dairy products in the conditions of JSC Molodechno Milk Plant in Molodechno District, Minsk Region.

Objectives:

1. To carry out research and generalize data concerning the content of microorganisms in food products of animal origin,
2. To establish the level of contamination of livestock products by separate types of regulated microorganisms, potentially dangerous for consumers.
3. Evaluate food products of animal origin according to the content of individual groups of microorganisms.

Research methods: biochemical and serological method, as well as methods of analysis, comparison and statistics.

**МІНІСТЭРСТВА АДУКАЦЫІ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ БЕЛАРУСКІ
ДЗЯРЖАЎНЫ ЎНІВЕРСІТЭТ БІЯЛАГІЧНЫ ФАКУЛЬТЭТ
Кафедра мікрабіялогіі**

Анатацыя
на дыпломную работу па тэме:
«Біялагічны кантроль малочнай прадукцыі»

Выканала:
Петрусевіч Ю. П.
Навуковы кіраўнік:
кандыдат хімічных навук,
дацэнт Д. О. Герлоўскі

Мінск, 2018

АНАТАЦЫЯ

Дыпломная праца - 58 старонак, 11 табліц, 54 крыніцы.

МАЛОЧНАЯ ГАЛІНА, МІКРАБІЯЛОГІІ, СЫРОЕ МАЛАКО,
ПАСТЭРЫЗАВАНАЕ МАЛАКО, МАЛОЧНЫЯ ПРАДУКТЫ,
МІКРАБІЯЛАГІЧНАЯ КАНТРОЛЬ, ПАЖЫЎНЫЯ АСЯРОДДЗІ

Аб'ект даследавання. Малочная прадукцыя.

Прадмет даследавання. Метады бактэрыялагічнага даследавання малочнай прадукцыі.

Мэта даследавання. Вывучыць выяўляемость бактэрыяў групы кішэчных палачак у малочных прадуктах ва ўмовах ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» Маладзечанскага раёна, Мінскай вобласці.

Задачы:

1. Выканаць даследаванні і абагульніць дадзеныя, якія тычацца колькасці мікраарганізмаў у харчовай прадукцыі жывёльнага паходжання,

2. Устаноўць ўзровень кантамінацыі прадукцыі жывёлагадоўлі асобнымі відамі рэгламентаваны мікраарганізмаў, патэнцыйна небяспечнымі для спажывацтва.

3. Даць ацэнку харчовай прадукцыі жывёльнага паходжання па змесце асобных груп мікраарганізмаў.

Метады даследавання: біяхімічныя і сералагічныя, а таксама метады аналізу, супастаўлення і статыстыкі.