

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**  
**БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ**  
**Кафедра микробиологии**

**ГУБИЧ**  
Екатерина Ивановна

Аннотация к дипломной работе на тему:  
**«КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ В  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

Научный руководитель:  
кандидат химических наук,  
доцент Д. О. Герловский

Минск, 2019

## **Аннотация**

Дипломная работа 60 страниц, 1 рисунок, 8 таблиц, 26 источников, 2 приложения.

Цель работы: определение санитарно-микробиологических показателей сырого молока, а также готовой продукции, выпускаемой на предприятии ОАО «Здравушка-милк»; определение санитарно-гигиенических показателей на предприятии.

Объекты исследования: молоко и молочная продукция ОАО «Здравушка-милк».

Методы: определение количества соматических клеток в молоке с применением вискозиметра, определение общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), редуктазная проба, определение ингибирующих веществ (ИВ), определение БГКП (бактерии групп кишечной палочки), дифференциация энтеробактерий на среде Эндо, определение молочнокислых микроорганизмов, определение дрожжей и плесневых грибов, смыв с оборудования на определение БГКП, смыв с рук работников на определение БГКП.

Результаты: Отобранные пробы молока-сырья для определения сорта соответствовали: сорту экстра – 61 %, высшему сорту – 30 % и первому сорту – 9 %.

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

ГУБІЧ

Кацярына Іванаўна

Анатацыя да дыпломнай работы на тэму:

**«КАНТРОЛЬ ЯКАСЦІ МАЛАКА І МАЛОЧНАЙ ПРАДУКЦЫІ Ў  
ТЭХНАЛАГІЧНАЙ ВЫТВОРЧАСЦІ»**

Навуковы кіраўнік:  
кандыдат хімічных навук,  
дацэнт Дз. А. Герлоўскі

Мінск, 2019

## Анотацыя

Дыпломная работа 60 старонак, 1 малюнак, 8 табліц, 26 крыніц, 2 прыкладання.

Мэты работы - вызначэнне санітарна-мікрабіялагічных паказчыкаў сырога малака, а таксама гатовай прадукцыі, што выпускаецца на прадпрыемстве ААТ «Здравушка-мільк»; вызначэнне санітарна-гігіенічных паказчыкаў на прадпрыемстве.

Аб'ект даследавання: малако і малочная прадукцыя ААТ «Здравушка-мільк».

Метады: вызначэнне колькасці саматычных клетак у малацэ з прымяненнем вісказіметра, вызначэнне агульнай колькасці мезафільных аэробных і факультатыўна-анаэробных мікраарганізмаў (КМАФАНМ), рэдуктазная проба, вызначэнне інгібіруючых рэчываў (ІР), вызначэнне БГКП (бактэрыі групы кішачнай палачкі), дыферэнцыяцыя энтэрабактэрыяў на асяроддзі Энда, вызначэнне малочнакіслых мікраарганізмаў, вызначэнне дрожджаў і плесневых грыбоў, змывы з абсталявання на вызначэнне БГКП, змывы з рук працаўнікоў на вызначэнне БГКП.

Вынікі: Адабраныя пробы малака-сыравіны для вызначэння гатунку адпавядалі: гатунку экстра – 61 %, вышэйшаму гатунку – 30 % і першаму гатунку – 9 %.

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

**GUBICH**

Ekaterina Ivanovna

Abstract to the thesis work on the topic:

**"CONTROL OF QUALITY OF MILK AND MILK PRODUCTS  
IN TECHNOLOGICAL PRODUCTION"**

Supervisor:

PhD in Chemistry,  
Associate Professor  
D. O. Gerlovsky

Minsk, 2019

## ABSTRACT

Thesis 60 pages, 1 figure, 8 tables, 26 sources, 2 applications.

Aims of work: determination of sanitary and microbiological indicators of raw milk, as well as finished products manufactured at the enterprise OJSC Zdravushka-Milk; determining the sanitary and hygienic indicators in the enterprise.

The objects: milk and dairy products of OJSC Zdravushka-Milk.

Methods: determination of the number of somatic cells in milk using a viscometer, determination of the total number of mesophilic aerobic and facultatively anaerobic microorganisms (MAFAnM index), reductase test, determination of inhibitory substances (IS), determination of coliforms (bacteria of *E. coli* group), differentiation enterobacteriae on the Endo medium, determination of lactic acid microorganisms, determination of yeast and mold fungi, washing from equipment to determining coliforms, washing from workers' hands to determining coliforms.

Results: The samples of raw milk selected for the definition of grade were identified: as extra grade – 61 %, the highest grade - 30%, and the first grade - 9%.