

БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра микробиологии

СУРВИЛО

Юлия Николаевна

БАКТЕРИАЛЬНАЯ ОБСЕМЕНЕННОСТЬ МЯСА И МЯСНЫХ
ПРОДУКТОВ НА ОАО “ОШМЯНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ”

Аннотация к дипломной работе

Научный руководитель:
доцент кафедры микробиологии,
кандидат биологических наук,
доцент
В.Е. Мямин

Минск, 2019

АННОТАЦИЯ

Дипломная работа 53 страницы, 7 рисунков, 5 таблиц, 40 источников.

Ключевые слова: МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, МИКРОБИОТА СВЕЖЕГО МЯСА И ПОЛУФАБРИКАТОВ, МЕТОДЫ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО ИССЛЕДОВАНИЯ МЯСА, ГОТОВАЯ МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ, САНИТАРНЫЕ НОРМЫ МЯСА.

Объект исследования: пробы мяса, полуфабрикатов и мясной продукции лаборатории ОАО «Ошмянского мясокомбината» отдела производственно-ветеринарного контроля.

Цель дипломной работы: проведение микробиологического исследования мяса и мясных продуктов, определение наличия микроорганизмов, которые не отвечают требованиям ветеринарно-санитарных правил и норм.

Методы исследования: описательно-аналитические, сравнительно-сопоставительные, статистические, лабораторные методы исследования: микробиологические, метод определения общего числа микроорганизмов.

Было исследовано 1637 проб мяса и мясной продукции. Из проведенных исследований, получено 65 положительных результатов исследований, из которых КМАФАнМ – 21, сульфитредуцирующие клостридии – 1, плесени и дрожжи – 6, БГКП – 37 (*Salmonella* – 2, *Staphylococcus aureus* – 1, *Esherihia coli* – 34).

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

СУРВІЛА

Юлія Мікалаеўна

**БАКТЭРЫЯЛЬНАЯ АБСЕМЕНЕНАСЦЬ МЯСА І МЯСНЫХ
ПРАДУКТАЎ НА ААТ "АШМЯНСКІ МЯСАКАМБІНАТ"**

Анатацыя да дыпломнай працы

Навуковы кіраўнік:

дацэнт кафедры мікрабіялогіі,

кандыдат біялагічных навук,

дацэнт

У. Я. Мямін

Мінск, 2019

АНАТАЦЫЯ

Дыпломная праца 43 старонкі, 7 малюнкаў, 5 табліц, 40 крыніц.

Ключавыя словы: МІКРАБІЯЛАГІЧНАЕ ДАСЛЕДАВАННЕ МЯСА І МЯСНЫХ ПРАДУКТАЎ, МІКРАБІЁТА СВЕЖАГА МЯСА І ПАЎФАБРЫКАТАЎ, МЕТАДЫ МІКРАБІЯЛАГІЧНАГА ДАСЛЕДАВАННЯ МЯСА, ГАТОВАЯ МЯСНАЯ ПРАДУКЦЫЯ, САНІТАРНЫЯ НОРМЫ МЯСА

Аб'ект даследавання: пробы мяса, паўфабрыкатаў і мясной прадукцыі лабараторыі ААТ «Ашмянскага мясакамбіната» аддзела ветэрынарнага кантролю.

Мэта дыпломнай працы: правядзенне мікрабіялагічнага даследавання мяса і мясных прадуктаў, вызначэнне наяўнасці мікраарганізмаў, якія не адказваюць патрабаванням ветэрынарна-санітарных правілаў і нормаў.

Метады даследавання: апісальна-аналітычныя, параўнальна-супастаўляльныя, статыстычныя, лабараторныя метады даследавання: мікрабіялагічныя, метады вызначэння агульнай колькасці мікраарганізмаў.

Было даследавана 1637 пробаў мяса і мясной прадукцыі. З праведзеных даследаванняў атрымана 65 станоўчых вынікаў даследаванняў, з якіх КМАФАНМ – 21, сульфітрэдуцуючыя кластрыды – 1, плесені і дрожджы – 6, БГКП – 37 (*Salmonella* – 2, *Staphylococcus aureus* – 1, *Escherichia coli* – 34).

MINISTRY OF EDUCATION OF THE REPUBLIC OF BELARUS
BELARUSIAN STATE UNIVERSITY
BIOLOGICAL FACULTY
Microbiology department

SURVILO

Yulia Nikolaevna

BACTERIAL CONTAMINATION OF MEAT AND MEAT PRODUCTS ON
JSC OSHMYANSKY MEAT-PROCESSING PLANT

Abstract to the thesis

Supervisor:
Associate Professor,
Candidate of Biological Sciences,
V.E. Myamin

Minsk, 2019

ABSTRACT

Graduate work: 53 pages, 7 pictures, 5 tables, 40 sources

Key words: MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF MEAT AND MEAT PRODUCTS, MICROBIOTES OF FRESH MEAT AND SEMI-PRODUCTS, METHODS OF MICROBIOLOGICAL RESEARCH OF MEAT, READY MEAT PRODUCTS, SANITARY STANDARDS OF MEAT.

Object of research: samples of meat, semi-finished products and meat products of the laboratory of Oshmyansky Meat-Processing Plant.

The aim of the thesis: a microbiological study of meat and meat products, the determination of the presence of microorganisms that do not match the requirements of veterinary and sanitary rules and regulations.

Research methods: descriptive-analytical, comparative, statistical, laboratory research methods: microbiological, method for determining the total number of microorganisms.

1637 samples of meat and meat products were examined. 65 positive research results were obtained, of which QMAFAnM - 21, sulfite-reducing clostridia - 1, mold and yeast - 6, CGB – 37 (*Salmonella* – 2, *Staphylococcus aureus* – 1, *Escherichia coli* – 34).