

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра микробиологии

ДОВИДЕНКО
Александра Александровна

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА
ПЛОДООВОЩНОЙ КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Аннотация к дипломной работе

Научный руководитель:
кандидат биологических наук,
доцент О. В. Фомина

Минск, 2019

АННОТАЦИЯ

Дипломная работа содержит 62 стр., 18 таблиц, 15 рисунков, 27 источников.

Объект исследования: микроорганизмы-контаминанты сырья и готовой продукции. Санитарно-показательные микроорганизмы с рук работников, оборудования, тары и воздуха. Группы исследуемых микроорганизмов: БГКП, МАФАН; термофильные аэробные и анаэробные микроорганизмы; молочнокислые бактерии; плесени и дрожжи.

Цель работы: проверка микробиологической чистоты готовой плодоовощной консервированной продукции, получаемой на ОАО «Малоритский консервноовощесушильный комбинат»; контроль качества сырья (полуфабрикатов), из которого производится данная продукция, и изучение санитарного состояния на производстве.

Методы исследования: микробиологические (культивирование микроорганизмов, идентификация).

В ходе работы был проведен микробиологический контроль санитарного состояния на производстве. Для проведения исследования было отобрано 87 образцов с рук работников, 177 образцов тары и 58 образцов с оборудования. При проверке воздуха было отобрано 165 образцов. Восемь проб оказались неудовлетворительными, т.к. в них были обнаружены плесень и дрожжи.

В результате исследования была проверена микробиологическая чистота сырья (135 образцов) и готовой продукции (129 образцов). Сырье проверяли на общее количество микроорганизмов, а все образцы готовой продукции были проверены на наличие бактерий группы кишечных палочек, мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, а также дрожжей и плесеней. Все полученные данные соответствовали установленным показателям.

МІНІСТЭРСТВА АДУКАЦЫІ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

БЕЛАРУСКІ ДЗЯРЖАЎНЫ ЁНІВЕРСІТЭТ

БІЯЛАГІЧНЫ ФАКУЛЬТЭТ

Кафедра мікрабіялогіі

ДАВІДЗЕНКА

Аляксандра Аляксандраўна

**МІКРАБІЯЛАГІЧНЫ КАНТРОЛЬ ЯКАСЦІ
ПЛОДААГАРОДНІННАЙ КАНСЕРВАВАНАЙ ПРАДУКЦЫІ**

Анатацыя да дыпломнай работы

Навуковы кіраўнік:
кандыдат біялагічных навук,
дацэнт В.В. Фаміна

Мінск, 2019

АНАТАЦЫЯ

Дыпломная праца ўтрымлівае 62 с., 18 табліц, 15 малюнкаў, 27 крыніц.

Аб'ект даследвання: мікраарганізмы-кантамінанта сыравіны і гатовай прадукцыі. Санітарна-паказальныя мікраарганізмы з рук работнікаў, абсталявання, тары і паветра. Групы доследных мікраарганізмаў: БГКП, МАФАН; тэрмафільныя аэробныя і анаэробныя мікраарганізмы; малочнакіслыя бактэрыі; цвілі і дрожджы.

Мэта працы: праверка мікрабіялагічнай чысціні гатовай плодаагародніннай кансерваванай прадукцыі, атрыманай на ААТ «Маларыцкі кансервава-агароднінасушыльны камбінат»; кантроль якасці сыравіны (паўфабрыкатаў), з якой вырабляецца дадзеная прадукцыя, і вывучэнне санітарнага стану на прадпрыемстве.

Метады даследвання: мікрабіялагічныя (культываванне мікраарганізмаў, ідэнтыфікацыя).

У ходзе працы быў праведзены мікрабіялагічны кантроль санітарнага стану на прадпрыемстве. Для правядзення даследавання было адабрана 87 узораў з рук работнікаў, 177 узораў тары і 58 узораў з абсталявання. Пры праверцы паветра было адабрана 165 узораў. Восем проб апынуліся нездавальняючымі, бо у іх былі выяўленыя цвілі і дрожджы.

У выніку даследавання была праверана мікрабіялагічная чысціня сыравіны (135 узораў) і гатовай прадукцыі (129 узораў). Сыравіну правяралі на агульную колькасць мікраарганізмаў, а ўсе ўзоры гатовай прадукцыі былі правераны на наяўнасць бактэрыяў групы кішачных палачак, мезафільных аэробных і факультатыўна-анаэробных мікраарганізмаў, а таксама дрожджаў і цвілі. Усе атрыманыя даныя адпавядалі ўстаноўленым паказчыкам.

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

DOVIDENKO

Alexandra Alexandrovna

**MICROBIOLOGICAL CONTROL OF QUALITY OF FRUIT AND
VEGETABLE CANNED PRODUCTS**

Abstract of Diploma thesis

Scientific supervisor:
Candidate of Biological Sciences,
Associate Professor O.V. Fomina

Minsk, 2019

ABSTRACT

The diploma thesis contains 62 p., 18 tables, 15 figures, 27 sources.

Object of research: microorganisms, contaminants of raw materials and finished products. Sanitary microorganisms of workers' hands, equipment, containers and air. Groups of the studied microorganisms: coliform bacteria; mesophilic aerobic, facultative anaerobic microorganisms; thermophilic aerobic and anaerobic microorganisms; lactic acid bacteria; mold and yeast.

Objective: verification of the microbiological purity of canned fruit and vegetables produced at JSC “Malorita Canning and Vegetable Drying Plant”; control of quality of raw materials (semi-finished products) from which this production, and studying of a sanitary condition on production is made.

Materials and methods: microbiological (cultivation of microorganisms, identification).

In the course of the work, microbiological control of the sanitary condition at the production site was carried out. 87 samples from the hands of workers, 177 samples of containers and 58 samples from equipment were selected for the study. When checking the air, 165 samples were taken. Eight samples were unsatisfactory, because they were found mold and yeast.

As a result of research microbiological purity of raw materials (135 samples) and finished goods (129 samples) was checked. Raw materials were tested for the total number of microorganisms, and all samples of finished products were tested for the presence of coliform bacteria, mesophilic aerobic and facultative anaerobic microorganisms, as well as yeast and mold. All the data obtained were consistent with the established indicators.