

БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра общей экологии и методики преподавания биологии

Аннотация к дипломной работе
**«МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА
КАЧЕСТВА ВОДЫ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В
ПРОИЗВОДСТВЕ «ХЛЕБОЗАВОД №5» г. МИНСК**

Лойша Анастасия Геннадьевна

Научный руководитель: Е.Е. Гаевский

Минск, 2019

РЕФЕРАТ

Дипломная работа 45 с., 7 таблиц, 25 источников.

ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО, ОБЩИЕ КОЛИФОРМНЫЕ БАКТЕРИИ, ТЕРМОТОЛЕРАНТНЫЕ КОЛИФОРМНЫЕ БАКТЕРИИ, МЕЗОФИЛЬНЫЕ АЭРОБНЫЕ И ФАКУЛЬТОТИВНО-АНАЭРОБНЫЕ МИКРООРГАНИЗМЫ, *STAPHYLOCOCCUS AUREUS*, ДРОЖЖИ, ПЛЕСНЕВЫЕ ГРИБЫ, ЗАПАХ, ПРИВКУС, ЦВЕТНОСТЬ.

Объект исследования: вода, используемая в производственных целях, кондитерские изделия следующих наименований: торт «Белорусочка», торт «Карамель-люкс», торт «Творожно-клубничный».

Цель работы: проведение исследования по микробиологическим и органолептическим показателям качества воды и пищевых продуктов, используемых на предприятии.

Задачи: провести исследования по микробиологическим и органолептическим показателям воды и кондитерских изделий, а также сравнить данные исследований за разный период времени.

Методы исследования: органолептические и микробиологические показатели воды и пищевых продуктов.

За период времени февраль-март 2019 г. были проанализированы 20 проб воды и 3 пробы кондитерских изделий. На основании данных полученных в ходе исследования были сделаны следующие выводы:

1. Вода, используемая на предприятии, является безопасной для здоровья людей, соответствует нормам по органолептическим (запах, цветность, мутность, pH) и микробиологическим (общее микробное число, общие колиформные бактерии, термотолерантные бактерии) требованиям.

2. В исследуемых образцах кондитерских изделий не были обнаружены условно-патогенные и патогенные микроорганизмы и данные образцы удовлетворяют требованиям СанПин, что свидетельствует о безопасности производимой продукции и высоком уровне технологического процесса.

3. Органолептические показатели соответствуют норме. Вкус и запах кондитерских изделий свойственный данному наименованию.

4. При сравнении данных, по микробиологическим показателям за 2018 и 2019 гг., в образцах в 2019 г. содержание дрожжей и плесени значительно снизилось.

5. Результаты исследований, подтверждают позитивную динамику и показывают, что на предприятии ведется высокий уровень контроля за качеством и безопасностью продукции, а применение современного оборудования, позволит получать продукцию более высокого качества и с меньшими затратами труда.

РЭФЕРАТ

Дыпломная праца с. 45, 7 табліц, 25 крыніц.

АГУЛЬНАЯ МІКРОБНАЕ ЛІК, АГУЛЬНЫЯ КОЛИФОРМНЫЕ БАКТЭРЫ, ТЕРМОТОЛЕРАНТНЫЕ КОЛИФОРМНЫЕ БАКТЭРЫ, МЕЗАФІЛЬНЫЯ АЭРОБНЫЯ І ФАКУЛЬТОТИВНО-АНАЭРОБНЫЯ МІКРААРГАНІЗМЫ, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ДРОЖДЖЫ, ПЛЕСНЕВЫЯ ГРЫБЫ, ПАХ, ПРЫСМАК, КАЛЯРОВАСЦЬ.

Аб'ект даследавання: вада, якая выкарыстоўваецца ў вытворчых мэтах, кандытарскія вырабы наступных найменняў: торт "Беларусачка", торт "Карамель-люкс", торт "Тварожна-клубнічны".

Мэта працы: правядзенне даследаванняў па мікрабіялагічных і арганалептычных паказчыках якасці вады і харчовых прадуктаў, якія выкарыстоўваюцца на прадпрыемстве.

Задачы: правесці даследаванняў па мікрабіялагічных і арганалептычных паказчыках вады і кандытарскіх вырабаў, а таксама параўнаць дадзеныя даследаванняў за розны перыяд часу.

Метады даследавання: арганалептычныя і мікрабіялагічныя паказчыкі вады і харчовых прадуктаў.

За перыяд часу люты-сакавік 2019 г. былі прааналізаваны 20 пробаў вады і 3 пробы кандытарскіх вырабаў. На падставе дадзеных атрыманых у ходзе даследавання былі зробленыя наступныя высновы:

1. Вада, якая выкарыстоўваецца на прадпрыемстве, з'яўляецца бяспечнай для здароўя людзей, адпавядае нормам па арганалептычных (пах, каляровасць, мутнасць, pH) і мікрабіялагічных (агульнае мікробнае лік, агульныя колиформныя бактэрыі, термотолерантныя бактэрыі) патрабаванням.

2. У доследных узорах кандытарскіх вырабаў не былі выяўленыя ўмоўна-патагенныя і патагенныя мікраарганізмы і дадзеныя ўзоры задавальняюць патрабаванням СанПіН, што сведчыць аб бяспецы вырабленай прадукцыі і высокім узроўні тэхналагічнага працэсу.

3. Арганалептычныя паказчыкі адпавядаюць норме. Густ і пах кандытарскіх вырабаў уласцівы дадзеным найменні.

4. Пры параўнанні дадзеных, па мікрабіялагічных паказчыках за 2018 і 2019 гг., ва ўзорах у 2019 г. ўтрыманне дрожджаў і цвілі значна знізілася.

5. Вынікі даследаванняў, пацвярджаюць пазітыўную дынаміку і паказваюць, што на прадпрыемстве вядзецца высокі ўзровень кантролю за якасцю і бяспекай прадукцыі, а прымяненне сучаснага абсталявання, дазволіць атрымліваць прадукцыю больш высокай якасці і з меншымі выдаткамі працы.

ABSTRACT

Thesis 45, tables 7, sources 25.

TOTAL MICROBIAL COUNT, TOTAL COLIFORM BACTERIA, THERMOTOLERANT COLIFORM BACTERIA, MESOPHILIC AEROBIC AND FACULTATIVE ANAEROBIC MICROORGANISMS, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, YEAST, FUNGI, ODOR, TASTE, COLOR.

Object of the research: water used in production purposes, confectionery products of the following names: cake «Belorusocha», cake «Caramel-lux», Cottage cheese and strawberry cake.

Purpose of the work: carrying out research on microbiological and organoleptic indicators of water quality and foodstuffs used in enterprise.

Tasks: to carry out research on microbiological and organoleptic indicators of water quality and foodstuffs and also to compare data of researches for the differed period of time.

Methods of the research: organoleptic and microbiological indicators of water and foodstuffs.

20 water tests and 3 tests of confectionery products were analyses during February – March 2019. On the basis of data received during the research the following conclusions were made:

- water used in enterprise is safe for human health, meets standards on organoleptic (smell, chromaticity, turbidity, pH) and microbiological (total microbic number, general koliformny bacteria, thermotolerant bacteria) requirements.