

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

Кафедра микробиологии

БАРТОШ

Вероника Владимировна

Аннотация к дипломной работе на тему:

**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МОЛОКА И СМЕТАНЫ НА ПРЕДПРИЯТИИ
ОАО «МИНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД № 1»**

Научный руководитель:

кандидат биологических наук,

доцент А.Г. Песнякевич

Минск 2020

Аннотация

Дипломная работа 41 страница, 1 рисунок, 5 таблиц, 11 источников.

Цель работы: определение микробиологических показателей сырого молока, а также готовой продукции, выпускаемой на предприятии ОАО «Минский молочный завод № 1»

Объекты исследования: молоко и сметана.

Методы: определение количества соматических клеток в молоке, определение общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), редуктазная проба, определение БГКП (бактерии группы кишечной палочки), определение дрожжей и плесневых грибов.

По результатам определения редуктазы с резазурином 72,5% поступавшего на предприятие молока соответствовало высшему сорту, 22,5% - сорту экстра и 5% - первому сорту, выявлена сезонная зависимость показателя КМАФАнМ в молоке в процессе розлива: в более теплое время года показатель выше, чем в более холодное время.

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

Кафедра мікрабіялогіі

БАРТОШ

Вераніка Уладзіміраўна

Анатацыя да дыпломнай работы на тэму:

**КАНТРОЛЬ ЯКАСЦІ МАЛАКА І СМЯТАНЫ НА ПРАДПРЫЕМСТВЕ
ААТ «МІНСКІ МАЛОЧНЫ ЗАВОД № 1»**

Навуковы кіраўнік:

кандыдат біялагічных навук,

дацэнт А.Г. Песнякевіч

Мінск 2020

Анатацыя

Дыпломная праца 41 старонка, 1 Малюнак, 5 табліц, 11 крыніц.

Мэта працы: вызначэнне мікрабіялагічных паказчыкаў сырога малака, а таксама гатовай прадукцыі, што выпускаецца на прадпрыемстве ААТ «Мінскі малочны завод № 1»

Аб'екты даследавання: малако і смятана.

Метады: вызначэнне колькасці саматычных клетак у малацэ, вызначэнне агульнай колькасці мезафільных аэробных і факультатыўна-анаэробных мікраарганізмаў (КМАФАНМ), рэдуктазная проба, вызначэнне БГКП (бактэрыі групы кішачнай палачкі), вызначэнне дрожджаў і плесневых грыбоў.

Па выніках вызначэння рэдуктазы з рэзазурином 72,5% малака, якое паступала на прадпрыемства, адпавядала вышэйшаму гатунку, 22,5% - гатунку экстра і 5% - першаму гатунку, выяўлена сезонная залежнасць паказчыка КМАФАНМ ў малацэ ў працэсе разліву: у больш цёплы час года паказчык вышэй, чым у больш халодны час.

**BILDUNGSMINISTERIUM DER REPUBLIK BELARUS
BELARUSSISCHE STAATLICHE UNIVERSITÄT**

BIOLOGISCHE FAKULTÄT

Abteilung für Mikrobiologie

BARTOSCH

Veronika Vladimirovna

Zusammenfassung der Diplomarbeit zum Thema:

**QUALITÄTSKONTROLLE VON MILCH UND SAURER SAHNE IM
UNTERNEHMEN DER OAO " MINSK MOLKEREI № 1»**

Doktorvater:

Kandidat der biologischen Wissenschaften,

Associate Professor

A. G. Pesnyakevich

Minsk 2020

Annotation

Diplomarbeit 41 Seite, 1 Zeichnung, 5 Tabellen, 11 Quellen.

Zweck der Arbeit: Bestimmung der mikrobiologischen Parameter der Rohmilch, sowie der fertigen Produkte, die im Unternehmen der OAO «Minsk Molkerei № 1» hergestellt werden.

Forschungsobjekte: Milch und saure Sahne.

Methoden: Bestimmung der Anzahl der somatischen Zellen in der Milch, Bestimmung der Gesamtzahl der mesophilen aeroben und Optional anaeroben Mikroorganismen, Reduktase-Test, Bestimmung der Bakterien der *E. coli*-Gruppe, Bestimmung von Hefe und Schimmelpilze.

Ergebnisse: nach der Bestimmung der Reduktase mit resazurin 72,5% der Milch, die auf das Unternehmen kam, entsprach der höchsten Klasse, 22,5% - Klasse extra und 5% - die erste Klasse, zeigte saisonale Abhängigkeit der Gesamtzahl der mesophilen aeroben und Optional anaeroben Mikroorganismen in der Milch während der Abfüllung: in der wärmeren jahreszeit ist der Indikator höher als in der kälteren Zeit.