

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра микробиологии

ТУНКЕЛЬ
Диана Ивановна

**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ,
ВЫПУСКАЕМОЙ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОАО «ЛИДСКИЙ МОЛОЧНО-
КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»**

Аннотация к дипломной работе

Научный руководитель:
старший преподаватель
Е.И. Игнатенко

Минск, 2022

АННОТАЦИЯ

Объекты исследования: молоко “Вкусное” с массовой долей жира 3,6%, сметана 26% жирности, творог 1% жирности, масло сливочное 88% жирности, смывы со спецоборудования, смывы с рук персонала, воздух и вода производственных помещений.

Цель: проведение микробиологического контроля качества молока и молочных продуктов, произведенных на ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат», а также оценка санитарно-гигиенического состояния оборудования, помещений и рук рабочего персонала с использованием микробиологических методов исследований.

На основе литературных данных в работе охарактеризованы молоко и молочная продукция по различным показателям, а также методы исследований, используемые для микробиологического анализа.

Проведен микробиологический анализ отобранных проб молока и молочной продукции на определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечной палочки, плесеней и дрожжей, а также подсчет общего количества микроорганизмов в образцах продукции.

Проведен контроль качества воздуха и воды в производственных помещениях, санитарно-гигиенического состояния оборудования и чистоты рук персонала.

Установлено, что производственный процесс и качество продукции на предприятии ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат» полностью соответствуют установленным санитарным нормам.

МІНІСТЭРСТВА АДУКАЦЫІ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ
БЕЛАРУСКІ ДЗЯРЖАЎНЫ УНІВЕРСІТЭТ
БІЯЛАГІЧНЫ ФАКУЛЬТЭТ
Кафедра мікрабіялогіі

ТУНКЕЛЬ
Дзіяна Іванаўна

КАНТРОЛЬ ЯКАСЦІ МАЛОЧНАЙ ПРАДУКЦЫІ, ЯКАЯ
ВЫПУСКАЕЦАА НА ПРАДПРЫЕМСТВЕ ААТ «ЛІДСКІ МАЛОЧНА-
КАНСЕРВНЫ КАМБІНАТ»

Анатацыя да дыпломнай работы

Навуковы кіраўнік:
старэйшы выкладчык
А.І. Ігнаценка

Мінск, 2022

АНАТАЦЫЯ

Аб'екты даследавання: малако "Смачнае" з масавай доляй тлушчу 3,6%, смятана 26% тлустасці, тварог 1% тлустасці, масла сметанковае 88% тлустасці, змывы са спецабсталявання, змывы з рук персаналу, паветра і вада вытворчых памяшканняў.

Мэта: правядзенне мікрабіялагічнага кантролю якасці малака і малочных прадуктаў, вырабленых на ААТ "Лідскі малочна-кансервавы камбінат", а таксама ацэнка санітарна-гігіенічнага стану абсталявання, памяшканняў і рук рабочага персаналу з выкарыстаннем мікрабіялагічных метадаў даследавання.

На аснове літаратурных дадзеных у рабоце ахарактарызаваны малако і малочная прадукцыя па розных паказчыках, а таксама метады даследаванняў, якія выкарыстоўваюцца для мікрабіялагічнага аналізу.

Праведзены мікрабіялагічны аналіз адабраных проб малака і малочнай прадукцыі на вызначэнне колькасці мезафільных аэробных і факультатыўна-анаэробных мікраарганізмаў, бактэрыяў групы кішачнай палачкі, цвілі і дрожджаў, а таксама падлік агульнай колькасці мікраарганізмаў ва ўзорах прадукцыі.

Праведзены кантроль якасці паветра і вады ў вытворчых памяшканнях, санітарна-гігіенічнага стану абсталявання і чысціні рук персанала.

Устаноўлена, што вытворчы працэс і якасць прадукцыі на прадпрыемстве ААТ "Лідскі малочна-кансервавы камбінат" поўнаасцю адпавядаюць устаноўленым санітарным нормам.

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

TUNKEL
Diana Ivanovna

**QUALITY CONTROL OF DAIRY PRODUCTS MANUFACTURED AT
THE ENTERPRISE JSC "LIDA DAIRY CANNING FACTORY"**

Annotation for the thesis

Scientific supervisor:
Senior Lecturer
E.I. Ignatenko

Minsk, 2022

ANNOTATION

Objects of research: “Vkusnoye” milk with a fat mass fraction of 3.6%, sour cream 26% fat, cottage cheese 1% fat, butter 88% fat, washings from special equipment, washings from the hands of personnel, air and water of industrial premises.

Purpose: to carry out microbiological quality control of milk and dairy products produced at JSC "Lida Milk Canning Plant", as well as to assess the sanitary and hygienic condition of equipment, premises and hands of working personnel using microbiological research methods.

On the basis of literature data, the work characterizes milk and dairy products according to various indicators, as well as research methods used for microbiological analysis.

A microbiological analysis of selected samples of milk and dairy products was carried out to determine the number of mesophilic aerobic and facultative anaerobic microorganisms, bacteria of the *Escherichia coli* group, molds and yeasts, as well as to calculate the total number of microorganisms in product samples.

The quality of air and water in the production facilities, the sanitary and hygienic condition of the equipment and the cleanliness of the personnel's hands were monitored.

It has been established that the production process and product quality at the Lida Milk Canning Plant OJSC fully comply with the established sanitary standards.