

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

БАРБУТЬКО  
Юлия Ивановна

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ МЯСНОЙ**  
**ПРОДУКЦИИ НА НАЛИЧИЕ БАКТЕРИЙ РОДА**  
***SALMONELLA* НА ОАО «МИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»**

Аннотация к дипломной работе

Научный руководитель:  
профессор кафедры  
микробиологии,  
кандидат биологических наук,  
доцент В.В. Лысак

Минск, 2023

## АННОТАЦИЯ

**Дипломная работа:** Микробиологический контроль мясной продукции на наличие бактерий рода *Salmonella* на ОАО «Минский мясокомбинат»: 47 страниц, 9 таблиц, 44 источника.

**Ключевые слова:** САЛЬМОНЕЛЛЫ, МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ, МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ.

**Объекты исследования:** мясная продукция, выпускаемая предприятием ОАО «Минский мясокомбинат», смывы с технологического оборудования и производственных помещений, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса.

**Цель работы:** изучение мясной продукции с целью обнаружения в ней бактерий рода *Salmonella* spp. в 2018 – 2022 гг.

**Методы исследования:** анализ статистических данных, бактериологические, микроскопические.

**Полученные результаты:**

Проведен анализ количества исследований на наличие сальмонелл в сырье и готовой продукции за 5 лет (2018 – 2022 гг.).

В ходе исследований определено допустимое содержание микроорганизмов и биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека. Определены показатели микробиологической безопасности мясных продуктов.

В мясных полуфабрикатах: печень птицы, шея свинины, вырезка говяжья бактерий рода *Salmonella* не было выявлено. Мясные полуфабрикаты могут быть использованы для производства пищевой мясной продукции и ее реализации.

В продукции, выпускаемой ОАО «Минский мясокомбинат», за последние 5 лет сальмонеллы не обнаруживались.

**Область возможного практического применения:** микробиология, образование.

## АНАТАЦЫЯ

**Дыпломная работа:** Мікрабіялагічны кантроль мясной прадукцыі на наяўнасць бактэрыі роду *Salmonella* на ААТ «Мінскі мясакамбінат»: 47 старонак, 9 табліц, 44 крыніц.

**Ключавыя словы:** сальманелы, мікрабіялагічны кантроль, мясныя прадукты.

**Аб'екты даследавання:** мясная прадукцыя, што выпускаецца прадпрыемствам ААТ "Мінскі мясакамбінат", змывы з тэхналагічнага абсталявання і вытворчых памяшканняў, якія ажыццяўляюць забой сельскагаспадарчых жывёл і перапрацоўку мяса.

**Мэта працы:** вывучэнне мясной прадукцыі з мэтай выяўлення ў ёй бактэрыі роду *Salmonella* spp. у 2018 – 2022 гг.

**Метады даследавання:** аналіз статыстычных даных, бактэрыялагічныя, мікраскапічныя.

**Атрыманыя вынікі:**

Праведзены аналіз колькасці даследаванняў на наяўнасць сальманел у сыравіне і гатовай прадукцыі за 5 гадоў (2018 – 2022 гг.).

У ходзе даследаванняў вызначаны дапушчальны змест мікраарганізмаў і біялагічных арганізмаў, якія ўяўляюць небяспеку для здароўя чалавека. Вызначаны паказчыкі мікрабіялагічнай бяспекі мясных прадуктаў.

У мясных паўфабрыкатах: печань птушкі, шыя свініны, выразка ялавічная бактэрыі роду *Salmonella* не было выяўлена. Мясныя паўфабрыкаты могуць быць скарыстаны для вытворчасці харчовай мясной прадукцыі і яе рэалізацыі.

У прадукцыі, што выпускаецца ААТ "Мінскі мясакамбінат", за апошнія 5 гадоў сальманелы не знаходзіліся.

**Вобласць магчымага практычнага прымянення:** мікрабіялогія, адукацыя.

## ANNOTATION

**Graduate work:** Microbiological studies of semi-finished meat products for contamination with bacteria of the genus *Salmonella*: 47 pages, 9 tables, 44 sources.

**The key words:** salmonella, microbiological control, meat products.

**The objects of study:** meat products manufactured by Minsk Meat Processing Plant JSC, as well as flushes from technological equipment and production facilities that slaughter farm animals and process meat.

**Purpose of the work:** study of meat products in order to detect bacteria of the genus *Salmonella* spp. in 2018 – 2022.

**The research methods:** analysis of statistical data, bacteriological, microscopic.

### **Results:**

The analysis of the number of studies for the presence of *Salmonella* in raw materials and finished products for 5 years (2018 – 2022) was carried out.

In the course of the research, the permissible content of microorganisms and biological organisms that pose a danger to human health was determined. Indicators of microbiological safety of meat products are determined.

In semi-finished meat products: poultry liver, pork neck, beef tenderloin, bacteria of the genus *Salmonella* were not detected. Meat semi-finished products can be used for the production of food meat products and their sale.

*Salmonella* has not been found in products manufactured by Minsk Meat Processing Plant OJSC over the past 5 years.

**The area of possible practical application:** microbiology, education.