

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра микробиологии

МОЛОЖЕНКО
Кристина Сергеевна

ВЫДЕЛЕНИЕ БАКТЕРИЙ ГРУППЫ КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКИ КАК
САНИТАРНО–ПОКАЗАТЕЛЬНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ
ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация к дипломной работе

Научный руководитель:
ассистент
М.И. Шавель

Минск, 2023

АННОТАЦИЯ

Дипломная работа: Выделение бактерий группы кишечной палочки как санитарно-показательных микроорганизмов для пищевых продуктов: 56 страниц, 10 таблиц, 19 рисунков, 30 источников.

Объекты исследования: мясные полуфабрикаты, замороженные или охлажденные субпродукты цыплёнка бройлера, сыровяленое мясо, замороженная и охлажденная рыба, а также смывы из объектов среды технологического окружения пищевых производств г.Могилева.

Цель работы: выделение бактерий из пищевой продукции, их родовая и видовая идентификация, проверка качества пищевых продуктов на соответствие нормативных документов.

Методы исследований: морфологический, бактериологический.

Результаты исследования: на основании данных идентификации по морфологическим, бактериологическим признакам выделенные бактерии были отнесены к группе БГКП (бактерии группы кишечной палочки). В данной работе рассматривались разные методы идентификации бактерий.

Результат качества пищевых продуктов и смывов оценивали по каждой пробе отдельно.

Оценка соответствия результатов осуществлялась путем сравнения выраженного результата с гигиеническими нормативами. Согласно СанНиП «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», ГН «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов» утвержденным постановлением минздрава РБ от 21.06.2013 г № 52 присутствие БГКП в пищевых продуктах не допускается и инструкции №078–0210 «Санитарно – бактериологический контроль на объектах общественного питания и предприятиях продовольственной торговли», утв. Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь от 19.03.2010 г БГКП в смывах должны быть не обнаружены.

АНАТАЦЫЯ

Дыпломная работа: Выдзяленне бактэрыі групы кішачнай палачкі як санітарна-паказательных мікраарганізмаў для харчовых прадуктаў: 56 старонак, 10 табліц, 19 малюнкаў, 30 крыніц.

Аб'екты даследавання: мясныя паўфабрыкаты, замарожаныя або астуджаныя субпрадукты кураня-бройлера, сыравяленае мяса, замарожаная і астуджаная рыба, а таксама змывы з аб'ектаў асяроддзя тэхналагічнага асяроддзя харчовых вытворчасцей г.Магілёва.

Мэта работы: выдзяленне бактэрыі з харчовай прадукцыі, іх радавая і відавая ідэнтыфікацыя, праверка якасці харчовых прадуктаў на адпаведнасць нарматыўных дакументаў.

Метады даследаванняў: марфалагічны, бактэрыялагічны.

Вынікі даследавання: на падставе дадзеных ідэнтыфікацыі па марфалагічных, бактэрыялагічных прыкметах выдзеленыя бактэрыі былі аднесены да групы БГКП (бактэрыі групы кішачнай палачкі). У дадзенай рабоце разглядаліся розныя метады ідэнтыфікацыі бактэрыі.

Вынік якасці харчовых прадуктаў і змываў ацэньвалі па кожнай спробе асобна.

Ацэнка адпаведнасці вынікаў ажыццяўлялася шляхам параўнання выяўленага выніку з гігіенічнымі нарматывамі. Паводле СанНіП «Патрабаванні да харчовай сыравіны і харчовых прадуктаў», ГН «Паказчыкі бяспекі і бяшкоднасці для чалавека харчовай сыравіны і харчовых прадуктаў» зацверджанай пастановай Міністэрства аховы здароўя РБ ад 21.06.2013 г. № 52 [24] прысутнасць БГКП у харчовых прадуктах не дапускаецца і інструкцыі 078-0210 "Санітарна- бактэрыялагічны кантроль на аб'ектах грамадскага харчавання і прадпрыемствах харчовага гандлю", утв. Галоўным дзяржаўным санітарным урачом Рэспублікі Беларусь ад 19.03.2010 г БГКП у змывах павінны быць не выяўлены.

ANNOTATION

Diploma work: Isolation of bacteria of the group of e.coli as sanitary-indicational microorganisms for food products : 56 pages, 10 tables, 19 figures, 30 sources.

Objects of study: semi-finished meat products, frozen or chilled offal of broiler chicken, dry-cured meat, frozen and chilled fish, as well as washouts from the objects of the technological environment of food production in Mogilev.

The purpose of the work: the isolation of bacteria from food products, their generic and species identification, checking the quality of food products for compliance with regulatory documents.

Research methods: morphological, bacteriological.

Results of the study: on the basis of identification data by morphological, bacteriological characteristics, the isolated bacteria were assigned to the group of BGKP (bacteria of the Escherichia coli group). In this work, various methods for identifying bacteria were considered.

The result of the quality of food products and washings was evaluated for each sample separately.

The conformity assessment of the results was carried out by comparing the expressed result with hygienic standards. According to the SanNiP “Requirements for food raw materials and food products”, GN “Indicators of safety and harmlessness for humans of food raw materials and food products”, approved by the Decree of the Ministry of Health of the Republic of Belarus dated June 21, 2013 №52, the presence of BGKP in food products is not allowed and instructions №078–0210 “Sanitary and bacteriological control at public catering facilities and food trade enterprises”, approved. The Chief State Sanitary Doctor of the Republic of Belarus dated March 19, 2010 BGKP in swabs should not be detected.