

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра микробиологии

ПРИМАЧЕНКО
Янина Валерьевна

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА
КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА
ЗАО «СМОЛЕВИЧИ-МОЛОКО»

Аннотация к дипломной работе

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

Минск, 2023

АННОТАЦИЯ

Дипломная работа: Микробиологический контроль качества кисломолочной продукции: 50 страниц, 18 рисунков, 5 таблиц, 35 источников.

Ключевые слова: КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, БАКТЕРИИ, ЗАКВАСКИ, МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ, ТВОРОГ, СЫР, МИКРОБИОТА.

Объекты исследования: творог «Cream Nuvo» (с массовой долей жира 5 % и 9%), сыр творожный «Cream Nuvo» Professional (с массовой долей жира 65%) сыр полутвердый «Landers» Сулугуни (с массовой долей жира 40%).

Цель работы: микробиологический контроль при производстве кисломолочных продуктов на ЗАО «Смолевичи-молоко».

Методы исследования: анализ теоретических данных, бактериологические методы исследования, статистическая обработка данных.

Полученные результаты:

По итогам проведенных анализов готовых продуктов – творог «Cream Nuvo» (с массовой долей жира 5 % и 9%), сыр творожный «Cream Nuvo» Professional (с массовой долей жира 65%) сыр полутвердый «Landers» Сулугуни (с массовой долей жира 40%) в отобранных пробах не наблюдалось отклонений от норм. БГКП, дрожжей и плесневых грибов, как и бактерий рода *Salmonella* во всех пробах не обнаружено.

На основании чего, можно судить о том, что готовая продукция производства ЗАО «Смолевичи-молоко» обладает высоким качеством и экологической безопасностью по микробиологическим показателям.

Для числа проб кисломолочной продукции в целом, неудовлетворяющих требованиям микробиологического контроля проведенных в ЗАО «Смолевичи-молоко» характерна тенденция к спаду, что говорит об улучшении качества кисломолочной продукции микробиологическом отношении за исследуемый период.

Область возможного практического применения: микробиология, образование.

АНАТАЦЫЯ

Дыпломная работа: Мікрабіялагічная кантроль якасці кісламалочнай прадукцыі: 50 старонак, 18 малюнкаў, 5 табліц, 35 крыніцы.

Ключавыя словы: КІСЛАМАЛОЧНЫЯ ПРАДУКТЫ, БАКТЭРЫІ, ЗАКВАСКІ, МІКРАБІЯЛАГІЧНЫ КАНТРОЛЬ, ТВАРОГ, СЫР, МІКРАБІОТА.

Аб'екты даследавання: тварог "Cream Nuvo «(з масавай доляй тлушчу 5% і 9%), сыр тварогавы» Cream Nuvo «Professional (з масавай доляй тлушчу 65%) сыр паўцвёрды» Landers" сулугуні (з масавай доляй тлушчу 40%).

Мэта працы: мікрабіялагічны кантроль пры вытворчасці кісламалочных прадуктаў на ЗАТ «Смалявічы-малако».

Метады даследавання: аналіз тэарэтычных дадзеных, бактэрыялагічныя метады даследавання, статыстычная апрацоўка дадзеных.

Атрыманыя вынікі:

Па выніках праведзеных аналізаў гатовых прадуктаў – тварог "Cream Nuvo «(з масавай доляй тлушчу 5% і 9%), сыр тварогавы» Cream Nuvo «Professional (з масавай доляй тлушчу 65%) сыр паўцвёрды» Landers" сулугуні (з масавай доляй тлушчу 40%) у адабраных пробах не назіралася адхіленняў ад нормаў. БГКП, дрожджаў і цвільневых грыбоў, як і бактэрыі роду *Salmonella* ва ўсіх пробах выяўлена не было.

На падставе чаго, можна меркаваць аб тым, што гатовая прадукцыя вытворчасці ЗАТ «Смалявічы-малако» валодае высокай якасцю і экалагічнай бяспекай па мікрабіялагічных паказчыках.

Такім чынам можна сказаць, што для колькасці санітарна-мікрабіялагічных аналізаў кісламалочных прадуктаў у цэлым праведзеных у ЗАТ «Смалявічы-малако», характэрна тэндэнцыя да спаду. Для колькасці проб кісламалочнай прадукцыі ў цэлым незадавальняючых патрабаванням мікрабіялагічнага кантролю, праведзеных у ЗАТ «Смалявічы-малако» характэрна тэндэнцыя да спаду, што гаворыць аб паляпшэнні якасці кісламалочнай прадукцыі мікрабіялагічнай дачыненні за даследаваны перыяд.

Вобласць магчымага практычнага прымянення: мікрабіялогія, адукацыя.

ANNOTATION

Graduate work: Microbiological quality control of fermented milk products: 50 pages, 18 figures, 5 tables, 35 sources.

The key words: DAIRY PRODUCTS, BACTERIA, STARTERS, MICROBIOLOGICAL CONTROL, CURD, CHEESE, MICROBIOTA.

The objects of study: curd "Cream Nuvo" (with a mass fraction of fat 5% and 9%), cottage cheese "Cream Nuvo" Professional (with a mass fraction of fat 65%) semi-hard cheese "Landers" Suluguni (with a mass fraction of fat 40%).

Purpose of the work: microbiological control in the production of fermented milk products in JSC «Smolevichi-milk».

The research methods: analysis of theoretical data, synthesis, bacteriological research methods, statistical data processing.

Results:

According to the results of the analyzes of the finished product – curd "Cream Nuvo" (with a mass fraction of fat 5% and 9%), cottage cheese "Cream Nuvo" Professional (with a mass fraction of fat 65%) semi-hard cheese "Landers" Suluguni (with a mass fraction of fat 40%), no deviations from the norms were observed in the samples taken. E. coli group bacteria, yeast and mold, as well as bacteria of the genus *Salmonella*, were not found in all samples.

On the basis of this, it can be judged that the finished product produced by ZAO Smolevichi-Moloko has high quality and environmental safety in terms of microbiological indicators.

Thus, it can be said that the number of sanitary and microbiological analyzes of fermented milk products in general, carried out in JSC «Smolevichi-milk», is characterized by a tendency to decline. The number of samples of fermented milk products in general, which do not meet the requirements of microbiological control carried out in JSC «Smolevichi-milk», is characterized by a tendency to decline, which indicates an improvement in the quality of cultured milk products microbiologically during the study period.

The area of possible practical application: microbiology, education.