

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

**МЕЛИКЯН**  
Карина Артуровна

**ИЗУЧЕНИЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА**  
**ВАРЁНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ВЫПУСКАЕМЫХ НА ОАО**  
**«ГРОДНЕНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»**

Аннотация к дипломной работе

Научный руководитель:  
зав. кафедрой микробиологии,  
кандидат биологических наук  
Василенко С.Л.

Минск, 2025

## АННОТАЦИЯ

**Дипломная работа:** 40 страниц, 7 рисунков, 3 таблицы, 40 источников.

**Перечень ключевых слов:** *SALMONELLA*, *LISTERIA*, ПАТОГЕННЫЕ МИКРООРГАНИЗМЫ, БГКП, МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ, ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

**Объектом исследования** являлись вареные колбасные изделия (29 партий вареных колбас высшего сорта и 8 партий сосисок высшего сорта) производства ОАО «Гродненский мясокомбинат».

**Методы исследования:** микробиологические, физико-химические, органолептические.

**Цель работы** – исследование образцов вареной колбасной продукции (вареных колбас и сосисок), выпускаемой на ОАО «Гродненский мясокомбинат».

### **Полученные результаты:**

Определены микробиологические показатели безопасности вареных колбасных изделий, выпускаемых на ОАО «Гродненский мясокомбинат». По микробиологическим показателям безопасности все исследованные партии продукции соответствовали требованиям, установленным в ТНПА: в исследуемых образцах не обнаружены бактерии группы кишечной палочки, стафилококка, сальмонелл и листерий. По показателю КМАФАнМ все исследованные партии вареных колбас и сосисок также соответствовали нормативным документам: количество микроорганизмов было ниже нормируемого значения –  $1 \times 10^3$  КОЕ/г.

Исследованы органолептические и физико-химические показатели качества выпускаемой продукции (вареных колбас и сосисок), которые также соответствовали требованиям ТНПА на соответствующую продукцию.

## АНАТАЦЫЯ

**Дыпломная праца:** 40 старонак, 7 малюнкаў, 3 табліцы, 40 крыніц.

**Ключавыя словы:** *SALMONELLA*, *LISTERIA*, ПАТАГЕННЫЯ МІКРААРГАНІЗМЫ, БГКП, МІКРАБІЯЛАГІЧНЫЯ ПАКАЗЧЫКІ БЯСПЕКІ, АРГНАЛЕПТЫЧНЫЯ ПАКАЗЧЫКІ ВАРЭНЫХ КАЛБАСНЫХ ВЫРАБАУ.

**Аб'ектам даследавання** з'яўляліся вараныя каўбасныя вырабы (29 партый вараных каўбас вышэйшага гатунку і 8 партый сасісак вышэйшага гатунку) вытворчасці ААТ «Гродзенскі мясакамбінат».

**Метады даследавання:** мікрабіялагічныя, фізіка-хімічныя, органалептычныя.

**Мэта працы** – даследаванне ўзораў варанай каўбаснай прадукцыі (вараных каўбас і сасісак), што выпускаецца на ААТ «Гродзенскі мясакамбінат».

### **Атрыманыя вынікі:**

Вызначаны мікрабіялагічныя паказчыкі бяспекі вараных каўбасных вырабаў, якія выпускаюцца на ААТ «Гродзенскі мясакамбінат». Па мікрабіялагічных паказчыках бяспекі ўсе даследаваныя партыі прадукцыі адпавядалі патрабаванням, устаноўленым у ТНПА: у доследных узорах не выяўлены бактэрыі групы кішачнай палачкі, стафілакока, сальманел і лістэрыі. Па паказчыку КМАФАнМ усе даследаваныя партыі вараных каўбас і сасісак таксама адпавядалі нарматыўным дакументам: колькасць мікраарганізмаў была ніжэй за нармаванае значэнне –  $1 \times 10^3$  КУА/г.

Даследаваны органалептычныя і фізіка-хімічныя паказчыкі якасці выпускаемай прадукцыі (вараных каўбас і сасісак), якія таксама адпавядалі патрабаванням ТНПА на адпаведную прадукцыю.

## ANNOTATION

**Thesis:** 40 pages, 7 figures, 3 tables, 40 sources.

**Keywords:** *SALMONELLA*, *LISTERIA*, PATHOGENIC MICROORGANISMS, COLIFORM BACTERIA, MICROBIOLOGICAL SAFETY INDICATORS, ORGANOLEPTIC INDICATORS OF COOKED SAUSAGE PRODUCTS.

**The object of the study:** cooked sausage products (29 batches of cooked premium sausages and 8 batches of premium sausages) produced by OJSC Grodno Meat-Processing Plant.

**Research methods:** microbiological, physico-chemical and organoleptic.

**The purpose of the work** is to study samples of cooked sausage products (cooked sausages and sausages) manufactured at OJSC Grodno Meat-Processing Plant.

**Results:**

Microbiological safety indicators of cooked sausage products that manufactured at OJSC Grodno Meat-Processing Plant were determined. According to microbiological safety indicators, all tested batches of products met the requirements established in TNPA: coliform bacteria, staphylococci, salmonella or listeria were not found in the investigated samples. According to the total viable count indicator, all tested batches of cooked sausages and wieners also met the regulatory documents: the number of microorganisms was below the standardized value -  $1 \times 10^3$  CFU/g.

Organoleptic and physicochemical quality indicators of the manufactured products (cooked sausages and wieners) were studied, that also met the requirements of TNPA for the corresponding products