

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра микробиологии

САВКОВА
Яна Денисовна

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ДЛЯ
ИЗГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ОАО
«ГРОДНОХЛЕБПРОМ»

Аннотация к дипломной работе

Научный руководитель:
старший преподаватель
кафедры микробиологии
Комар Е.И.

Минск, 2025

АННОТАЦИЯ

Дипломная работа: 64 с., 5 табл., 9 рис., 45 ист.

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА, МИКРООРГАНИЗМЫ, КОНТАМИНАЦИЯ, ОБЪЕКТЫ, МЕТОДЫ

Цель работы – комплексное изучение микробиоты хлебобулочных изделий на различных этапах производства и хранения, а также определение ее влияния на качественные характеристики продукта.

Объект исследования – различные виды хлебобулочных изделий, производимые на ОАО «Гроднохлебпром».

Предмет – видовой состав микробиоты, ее динамика в процессе производства и хранения, а также влияние отдельных видов микроорганизмов на физико-химические и органолептические показатели хлебобулочных изделий.

Актуальность исследования обусловлена повышением требований к качеству и безопасности продуктов питания; развитием технологий производства хлебобулочных изделий; растущим интересом к функциональным продуктам питания; необходимостью продления сроков годности хлебобулочных изделий.

Методы: анализ научной литературы, исследования состава продуктов, микробиологические методы.

Автор работы подтверждает, что приведенный в ней расчетно-аналитический материал правильно и объективно отражает состояние исследуемого процесса, а все заимствованные из литературных и других источников теоретические, методологические и методические положения и концепции сопровождаются ссылками на их авторов.

АНАТАЦЫЯ

Дыпломная праца: 64 с., 5 табл., 9 мал., 45 гіст.

ХЛЕБАБУЛАЧНЫЯ ВЫРАБЫ, КАНТРОЛЬ ЯКАСЦІ, МІКРААРГАНІЗМЫ, КАНТАМІНАЦЫЯ, АБ'ЕКТЫ, МЕТАДЫ

Мэта работы – комплекснае вывучэнне мікробиоты хлебабулачных вырабаў на розных этапах вытворчасці і захоўвання, а таксама вызначэнне яе ўплыву на якасныя характарыстыкі прадукту.

Аб'ект даследавання – розныя віды хлебабулачных вырабаў, што вырабляюцца на ААТ «Гроднахлебпрам».

Прадмет-відавы склад мікробиоты, яе дынаміка ў працэсе вытворчасці і захоўвання, а таксама ўплыў асобных відаў мікраарганізмаў на фізіка-хімічныя і органолептычныя паказчыкі хлебабулачных вырабаў.

Аktуальнасць даследавання абумоўлена павышэннем патрабаванняў да якасці і бяспекі прадуктаў харчавання; развіццём тэхналогій вытворчасці хлебабулачных вырабаў; расце цікавасцю да функцыянальных прадуктаў харчавання; неабходнасцю падаўжэння тэрмінаў прыдатнасці хлебабулачных вырабаў.

Метады: аналіз навуковай літаратуры, даследаванні складу прадуктаў, мікрабіялагічныя метады.

Аўтар працы пацвярджае, што прыведзены ў ёй разлікова-аналітычны матэрыял правільна і аб'ектыўна адлюстроўвае стан доследнага працэсу, а ўсе запазычаныя з літаратурных і іншых крыніц тэрэтычныя, метадалагічныя і метадычныя палажэнні і канцэпцыі суправаджаюцца спасылкамі на іх аўтараў.

ANNOTATION

Thesis: 64 p., 5 tables, 9 figures, 45 pages.

BAKERY PRODUCTS, QUALITY CONTROL, MICROORGANISMS, CONTAMINATION, OBJECTS, METHODS

The purpose of the work is a comprehensive study of the microbiota of bakery products at various stages of production and storage, as well as determining its impact on the quality characteristics of the product.

The object of the study is various types of bakery products produced at JSC Grodnokhlebprom.

The subject is the species composition of the microbiota, its dynamics during production and storage, as well as the influence of certain types of microorganisms on the physico-chemical and organoleptic characteristics of bakery products.

The relevance of the research is due to the increasing requirements for the quality and safety of food; the development of technologies for the production of bakery products; the growing interest in functional foods; the need to extend the shelf life of bakery products.

Methods: analysis of scientific literature, studies of the composition of products, microbiological methods.

The author of the work confirms that the computational and analytical material presented in it correctly and objectively reflects the state of the process under study, and all theoretical, methodological and methodological provisions and concepts borrowed from literary and other sources are accompanied by references to their authors.