

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра микробиологии

Шатиковой
Кристины Анатольевны

**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНОЙ
ПРОДУКЦИИ НА ОАО «МОГИЛЁВСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»**

Аннотация к дипломной работе

Научный руководитель:
старший преподаватель
Игнатенко Елена Игоревна

Минск, 2025

АННОТАЦИЯ

Дипломная работа включает в себя: 60 страниц, 9 таблиц, 2 формулы и 24 источника использованной литературы.

МЯСО, КОЛБАСНАЯ ПРОДУКЦИЯ, ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ, МИКРОБИОТА, САНИТАРНО-ПОКАЗАТЕЛЬНЫЕ МИКРООРГАНИЗМЫ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА.

Объект исследования: колбасные изделия, изготавливаемые на ОАО «Могилевский мясокомбинат». Смывы с оборудования, рук и спецодежды работников, воздух производственных помещений.

Цель работы: изучение основных характеристик санитарно-показательных микроорганизмов колбасной продукции, контроль санитарного состояния оборудования, рук и одежды работников, воздуха производственных помещений, контроль качества колбасной продукции.

При написании дипломной работы на практике были использованы следующие методы исследования:

1. Метод определения стафилококков на желточно-солевой агаре;
2. Метод определения сальмонелл на среде Плоскирева;
3. Метод определения сульфитредуцирующих клостридий на железосульфитной среде;
4. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ);
5. Метод определения бактерий группы кишечных палочек (БГКП) на среде Кесслер;
6. Метод определения дрожжей и плесеней;
7. Методы контроля санитарно-гигиенического состояния производственных помещений;

При выявлении санитарно-показательных микроорганизмов в исследуемых образцах, отклонений от требований нормативных документов не выявлено, что свидетельствует о том, что колбасная продукция на ОАО «Могилевский мясокомбинат» соответствует установленным нормам и правилам. Данная продукция обладает высоким качеством, безопасна для потребителей и рекомендована к использованию широкому кругу населения.

АНАТАЦЫЯ

Дыпломная праца уключае ў сябе: 60 старонак, 9 табліц, 2 формулы і 24 крыніцы выкарыстанай літаратуры.

МЯСО, КАЛБАСНЫЯ ВЫРАБЫ, ХАРАКТЫСТЫКА ПШЦАВОЙ ВАЖНАСЦІ, МІКРОБІЁТА, САНІТАРНА-ПАКАЗАЛЬНЫЯ МІКАРАРГАНІЗМЫ, АЦЭНКА ЯКАСЦІ.

Аб'ект даследавання: калбасныя вырабы, вырабляемыя на ААТ «Магілёўскі мясакамбінат». Адроды з абсталявання, рук і спецыяльнай адзежы работнікаў, паветра вытворчых памяшканняў.

Мэта работы: вывучэнне асноўных характарыстык санітарна-паказальных мікраарганізмаў калбаснай прадукцыі, кантроль санітарнага стану абсталявання, рук і адзежы работнікаў, паветра вытворчых памяшканняў, кантроль якасці калбаснай прадукцыі.

Пры напісанні дыпломнай работы на практыцы былі выкарыстаны наступныя метады даследавання:

1. Метад вызначэння стафілакокаў на жоўтачна-селевым агаре;
2. Метад вызначэння салмонел на сярэдзе Плоскірава;
3. Метад вызначэння сульфітрэдуцуючых кластрыдзій на жалезна-сульфітнай сярэдзе;
4. Метад вызначэння колькасці мезафільных аэрабных і факультатыўна-анаэробных мікраарганізмаў (КМАФАнМ);
5. Метад вызначэння бактэрыі групы кішэчных палачкі (БГКП) на сярэдзе Кесслера;
6. Метад вызначэння дрожджаў і пласеней;
7. Метады кантролю санітарна-гігіенічнага стану вытворчых памяшканняў.

Пры выяўленні санітарна-паказальных мікраарганізмаў у даследаваных узорах не было выяўлена адхіленняў ад патрабаванняў нарматыўных дакументаў, што сведчыць пра тое, што калбасная прадукцыя на ААТ «Магілёўскі мясакамбінат» адпавядае ўстаноўленым нормам і правілам. Данная прадукцыя мае высокую якасць, бяспечная для спажываўцоў і рэкамендуецца для шырокага кола насельніцтва.

ANNOTATION

The diploma thesis includes: 60 pages, 9 tables, 2 formulas, and 24 sources of literature used.

MEAT, SAUSAGE PRODUCTS, NUTRITIONAL VALUE, MICROBIOTA, SANITARY-INDICATOR MICROORGANISMS, QUALITY ASSESSMENT.

Research object: sausage products manufactured at JSC "Mogilev Meat Processing Plant." Waste from equipment, workers' hands and uniforms, and air from production premises.

Objective of the work: to study the main characteristics of sanitary-indicator microorganisms in sausage products, to monitor the sanitary condition of equipment, workers' hands and clothing, air in production facilities, and to assess the quality of sausage products.

The following research methods were used in the practical part of writing the thesis:

1. Method for detecting staphylococci on yolk-salt agar;
2. Method for detecting Salmonella on Ploskirev medium;
3. Method for detecting sulfite-reducing clostridia on iron-sulfite medium;
4. Method for determining the number of mesophilic aerobic and facultative anaerobic microorganisms (KMAFAnM);
5. Method for detecting bacteria of the coliform group (BGC) on Kessler medium;
6. Method for detecting yeasts and molds;
7. Methods for controlling the sanitary-hygienic condition of production premises.

No deviations from the requirements of regulatory documents were found when identifying sanitary-indicator microorganisms in the examined samples, which indicates that the sausage products at JSC "Mogilev Meat Processing Plant" comply with established standards and regulations. This product has high quality, is safe for consumers, and is recommended for widespread use among the population.