

## **РЕЗУЛЬТАТЫ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗА МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ПОЛУЧАЕМЫХ В СООО «ДАНОН ШКЛОВ»**

*Г.С. Фроленкова, 5 курс*

*Научный руководитель – Д.А. Каспирович, к.с.-х.н.*

*Полесский государственный университет*

Молочная промышленность одна из крупнейших в пищевой отрасли Республики Беларуси. В целях обеспечения населения качественными и доступными продуктами питания расширяется ассортимент кисломолочной продукции (сыров, йогуртов, сметаны, творожных десертов, сывороток, содержащих сок...), увеличиваются объемы производимого молока.

Благодаря техническому перевооружению молочно-товарных ферм в 2015 г. общий удой по республике составил почти 7 млн. т, что на 5,1 % больше, чем в 2014 г. Рост этого показателя отмечен и в 2016 г. – на 1,9 % больше, чем в 2015 г. [1].

В структуре предприятий пищевой промышленности львиная доля приходится именно на молочные заводы. Причиной этому служит высокий спрос на продукты, поставляемые ими на внутренний и внешний рынок.

В плане повышения конкурентоспособности отечественных кисломолочных продуктов большая роль отводится ветеринарно-санитарной экспертизе, в том числе микробиологическому анализу. Последний позволяет специалистам микробиологических лабораторий молокозаводов выявлять и исключать вероятность попадания на прилавки торговых объектов продуктов с опасными для здоровья микроорганизмами.

Цель работы – установить соответствия молока и кисломолочных продуктов действующим стандартам по количеству мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерий группы кишечных палочек (БГКП), дрожжей/плесневых грибов.

Экспериментальная часть работы проведена на базе производственной лаборатории СООО «Данон Шклов». Объектами исследования явились молоко пастеризованное (n=10), йогурт (n=10), сметана жирностью 10%, 15% и 20% (n=10). Результаты исследований представлены в таблице.

Таблица – Результаты микробиологического анализа

Название продукта	Виды микроорганизмов		
	БГКП, г\см <sup>3</sup>	КМАФАнМ, КОЕ\г (см <sup>3</sup> )	дрожжи/плесневые грибы, КОЕ\г
молоко	0,1	$4,8 \times 10^8$	не обнаружено
йогурт	0,1	$2,8 \times 10^8$	не обнаружено
сметана	0,1	$2,3 \times 10^8$	не обнаружено

Как видно из таблицы 1, минимальное значение КМАФАнМ было характерно для сметаны, а максимальное для молока –  $2,3 \times 10^8$  и  $4,8 \times 10^8$ , соответственно. В то же время по количеству этих микроорганизмов все образцы соответствовали действующим стандартам [2, 3]. Дрожжей и плесневых грибов в них не обнаружено. А все значения количества БГКП находились в пределах нормы.

### Список использованных источников

1. Климова, М.Л. Молочная отрасль Республики Беларусь / М.Л. Климова / Молочная промышленность. – 2016. – № 4. – С. 36-41.
2. ГОСТ 13928-84. Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу. – Взамен ГОСТ 13928-68; введ. 1986 – 12 – 01. – Гос. Комитет СССР по стандартам; М: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 4 с.
3. ГОСТ 9225-84. Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа. – Взамен в части: ГОСТ 9225-68, кроме примечания к п. 1.5; введ. 1986 – 01 – 01. – Гос. Комитет СССР по стандартам; М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 15 с.