

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
”ПОЛЕССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ“

Кафедра биотехнологии

Допущено к защите

Заведующий кафедрой

_____ Е. М. Волкова

_____ 2022

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

на тему:

**”Оценка качества и конкурентоспособности молока
(на материалах ГП ”Мозырские молочные продукты“)**

Студент

4 курс, гр. 18НПД-1

_____ Горкуша Дмитрий Петрович
(подпись) _____ 2022

Научный руководитель

к.б.н., доцент

_____ Воробьева Мария Михайловна
(подпись) _____ 2022

ПИНСК 2022

РЕФЕРАТ

Дипломная работа: 42 страницы, 6 таблиц, 42 источника.

Ключевые слова: молоко, молоко-сырье, качество молока, органолептические, физико-химические, микробиологические показатели.

Цель работы: оценка качества и конкурентоспособности молока (на материалах ГП "Мозырские молочные продукты").

Задачи:

1. Дать характеристику качества молока на основании органолептических и физико-химических показателей;
2. Определить микробиологические показатели молока;
3. Провести анализ и сделать вывод о конкурентоспособности молока ГП "Мозырские молочные продукты" на рынке.

Методы исследований: органолептические, физико-химические, микробиологические.

Полученные результаты: на основании проведенных исследований и полученных результатов можно сделать вывод, что молоко ГП "Мозырские молочные продукты" соответствует всем нормам и требованиям, предъявляемым в Республики Беларусь, а также успешно конкурирует на внутреннем рынке.

Область применения: сельское хозяйство, молокоперерабатывающие предприятия.

ABSTRACT

Thesis: 42 pages, 6 tables, 42 sources.

Key words: milk, raw milk, milk quality, organoleptic, physical and chemical, microbiological parameters.

Purpose of work: evaluation of milk quality and competitiveness (on the materials of SE "Mozyr dairy products").

Objectives:

1. To describe the quality of milk on the basis of organoleptic and physico-chemical parameters;
2. Identify the microbiological characteristics of milk;
3. To analyze and make a conclusion about milk competitiveness SE "Mozyr Milk Products" in the market.

Research methods: organoleptic, physico-chemical, microbiological.

Obtained results: based on the conducted research and obtained results we can conclude that milk of SE "Mozyr Milk Products" meets all standards and requirements of the Republic of Belarus, and successfully competes in the domestic market.

Area of application: agriculture, milk processing enterprises.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ГЛАВА 1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ.....	5
1.1 Пищевая и биологическая ценность молока.....	5
1.2 Требования к качеству и безопасности молока.....	8
1.3 Технологическая схема производства молока.....	13
ГЛАВА 2 МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ.....	22
2.1 Объекты исследования.....	22
2.2 Место исследования.....	22
2.3 Методы исследования.....	23
ГЛАВА 3 РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ И ИХ АНАЛИЗ.....	34
3.1 Органолептические и физико-химические показатели молока.....	34
3.2 Микробиологический анализ молока.....	35
3.3 Оценка конкурентоспособности молока.....	36
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	38
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	39