

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ТВШТСБ

Кафедра біотехнології та біоінженерії
Спеціальність 162– «Біотехнології та біоінженерія»

Допустити до захисту

Декан _____ Михайло ГИЛЬ

“ _____ ” _____ 2023р.

Рекомендувати до захисту

В.о. зав. кафедри _____ Сергій ЛУГОВИЙ

“ _____ ” _____ 2023р.

ОПТИМІЗАЦІЯ БІОТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВІ СМЕТАНИ В
УМОВАХ ПрАТ «ЛАКТАЛІС-МИКОЛАЇВ»

04.02. – ДР. 48-О. 23 03 09. 011

Виконавець:

студентка ІV курсу _____ Анастасія КОНОНОВА

Науковий керівник:

доцент _____ Олена КАРАТЄЄВА

Рецензент:

доцент _____ Олена ЮЛЕВИЧ

Миколаїв – 2023

ЗМІСТ

РЕФЕРАТ.....	3
ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ.....	Ошибка! Закладка не определена.
1.1. Дієтичні та лікувальні властивості кисломолочних продуктів.....	Ошибка! Закладка не определена.
1.2. Бактерії, які використовуються при виробництві сметани.....	Ошибка! Закладка не определена.
1.3. Мікробіологічний контроль виробництва сметани.....	Ошибка! Закладка не определена.
1.4. Вади кисломолочних продуктів	Ошибка! Закладка не определена.
РОЗДІЛ 2. МАТЕРІАЛИ, УМОВИ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ	Ошибка! Закладка не определена.
2.1. Місце та об'єкт дослідження.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.2. Методика виконання роботи.....	Ошибка! Закладка не определена.
РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕНЬ.....	29
3.1. Характеристика технологічного процесу виробництва продукту	Ошибка! Закладка не определена.
сметани 20% Президент.....	Ошибка! Закладка не определена.
3.2. Характеристика заквасок, які використовуються при виготовленні сметани 20% Президент.....	Ошибка! Закладка не определена.
3.3. Оцінка готового продукту за біохімічними, органолептичними та мікробіологічними показниками.....	Ошибка! Закладка не определена.
РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ.....	Ошибка! Закладка не определена.
ВИСНОВКИ	Ошибка! Закладка не определена.
ПРОПОЗИЦІЇ	Ошибка! Закладка не определена.
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	49

РЕФЕРАТ

Дипломну бакалаврську роботу виконано на 53 сторінках друкованого тексту, з використанням 21 бібліографічних джерел спеціальної, додаткової літератури та періодичних видань. До роботи внесено 10 таблиць та 1 рисунок.

Тема дипломної роботи: «Оптимізація біотехнології виробництва сметани в умовах ПрАТ «Лакталіс-Миколаїв».

Об'єкт досліджень – технологічний процес виробництва сметани, її біохімічні та мікробіологічні показники.

Предмет досліджень – аналіз ступеня впливу виду закваски на зброджувальні характеристики сметани

Мета досліджень – надати характеристику технологічного процесу виробництва продукту сметани 20% Президент, дослідити її біохімічні та мікробіологічні показники та визначити вплив виду закваски на зброджувальні характеристики продукту.

Для виконання мети були поставлені наступні завдання:

1. Охарактеризувати технологічний процес виробництва продукту сметани 20% Президент;
2. Охарактеризувати закваски, які використовуються при виготовленні сметани 20% Президент;
3. Оцінити готовий продукт за біохімічними, органлептичними та мікробіологічними показниками.

Методи дослідження – загальноприйняті стандартні біохімічні та мікробіологічні методи та метод порівняльного аналізу.

