

АНОТАЦІЯ

Тема: Вплив обробки харчових продуктів НВЧ-хвилями на їх мікробіологічні показники.

Дипломна магістерська робота: 96 сторінок, 11 рисунків, 6 таблиць, 2 додатки, 88 літературних джерел.

Об'єктом дослідження є мікробіологічні показники харчових продуктів.

Метою дослідження є вивчення динаміки зміни кількісного складу мікрофлори харчових продуктів під дією НВЧ-нагріву.

Методи дослідження: Визначення дріжджів і пліснявих грибів, кількості ендоспор облігатних анаеробів, присутності аеробних спорових мікроорганізмів, загального мікробного обсіяння, впливу НВЧ-обробки на ріст і розвиток умовно-патогенної мікрофлори та впливу НВЧ-обробки на мікрофлори соку.

Розроблено напрямок ефективних процесів з використання НВЧ-енергії у харчових технологіях. Планується впровадження технологій із застосуванням випромінювання надвисоких частот у виробництві м'ясних, молочних, фруктових і овочевих продуктів і напівфабрикатів.

Результати будуть впроваджені у харчовій промисловості України.

Ключові слова: харчові продукти, мікрофлора харчових продуктів, НВЧ-обробка.

АННОТАЦИЯ

Тема: Влияние обработки пищевых продуктов СВЧ-волнами на их микробиологические показатели.

Дипломная магистерская работа: 96 страниц, 11 рисунков, 6 таблиц, 2 приложения, 88 литературных источников.

Объектом исследования является микробиологические показатели пищевых продуктов.

Целью исследования является изучение динамики изменения количественного состава микрофлоры пищевых продуктов под действием СВЧ-нагрева.

Методы исследования: Определение дрожжей и плесневых грибов, количества эндоспор облигатных анаэробов, присутствия аэробных споровых микроорганизмов, общего микробного обсеяния, влияния СВЧ-обработки на рост и развитие условно-патогенной микрофлоры и влияния СВЧ-обработки на микрофлору сока.

Разработан направление эффективных процессов по использованию СВЧ-энергии в пищевых технологиях. Планируется внедрение технологий с применением излучения сверхвысоких частот в производстве мясных, молочных, фруктовых и овощных продуктов и полуфабрикатов.

Результаты будут внедрены в пищевой промышленности Украины.

Ключевые слова: пищевые продукты, микрофлора пищевых продуктов, СВЧ-обработка.

SUMMARY

Theme: Effect of food processing microwave waves for their microbiological parameters.

Master Degree thesis contains of 96 pages, 11 pictures, 6 tables, 2 additions, 88 literature sources.

The Object of Investigation is the microbiological indexes of food products.

The Aim of the Work is a study of dynamics of change of quantitative composition of microflora of food products under the action of NVCh-heating.

The Methods of Investigation: Determination of yeasts and molds, the number of endospores obligate anaerobes, aerobic spore presence of microorganisms, microbial obsiyannya general, the influence of microwave treatment on the growth and development of pathogenic microorganisms and the influence of microwave treatment on the microflora juice.

A line of effective processes using microwave energy in food technology. Plans to implement technology using ultra-high frequency radiation in the production of meat, dairy, fruit and vegetable products and semi-products.

The results will be applied in the food industry in Ukraine.

Keywords: food, microflora of food, microwave processing.

