

АНОТАЦІЯ

Розробка ефективних методів обробки продуктів зі свіжої риби є на сьогодні актуальною, оскільки дані продукти особливо чутливі до псування мікроорганізмами. Крім того, збільшення попиту споживачів на менш оброблені харчові продукти збільшує кількість спалахів харчових отруєнь. Ці тенденції розкривають важливість вивчення нових підходів для продовження терміну зберігання рибних продуктів.

Метою роботи було провести скринінг штамів молочнокислих бактерій для тривалого зберігання рибних продуктів. Було використано бактеріологічні та статистичні методи.

При проведенні скринінгу штамів молочнокислих бактерій для тривалого зберігання рибних продуктів, виявлено, що чотири штами молочнокислих бактерій: *Lactobacillus casei* 17п, *Lactobacillus plantarum* і 112, *Lactobacillus. buchneri* 245 та *Lactococcus lactis* M76A росли в широкому діапазоні температур, значень рН та концентрації NaCl та мали високу антагоністичну активність щодо умовно-патогенних мікроорганізмів. Дані штами мікроорганізмів були чутливі до гентаміцину, імпіпенему, нітрофурантоїну та ампіциліну. Всі досліджувані штами, крім *L. casei* 17п та *L. lactis* M76A були стійкими до умов шлунково-кишкового тракту. Встановлено, що штам *L. lactis* M76A продукував біогенні аміни. При дослідженні впливу штамів молочнокислих бактерій на ріст сторонньої мікробіоти при зберіганні філе осетра та форелі, показано, що обробка філе риби штамами *L. plantarum* 1112 та *L. buchneri* 245 сприяли зниженню розвитку сторонньої мікрофлори при зберіганні рибних продуктів, зокрема представників роду *Staphylococcus* sp. та ентеробактерій.

Кваліфікаційна робота магістра викладена на 65 сторінках, ілюстрована 4 таблицями, 1 рисунком, 1 графіком та 10 діаграмами. Список використаних джерел включає 89 робіт.

Ключові слова: молочнокислі бактерії, біоконсервація, рибні продукти.

Гаршанич Ірина Михайлівна Ч.Гаршан