

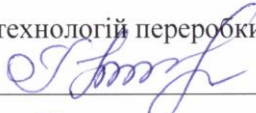
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту

Зав. кафедри харчових технологій і

технологій переробки продукції тваринництва

 к.т.н., доц. Калініна Г.П.

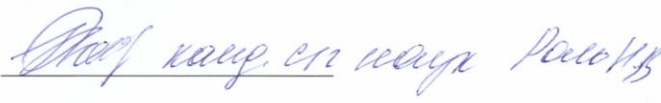
« 22 » 11 2023 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**Аналіз та удосконалення технології
майонезних соусів в умовах ТОВ «АВІС»**

Виконала  ДЯЧУК М.М.

Керівник, доцент  ГРЕБЕЛЬНИК О.П.

Рецензент  _____

Я, Дячук Марія Миколаївна, засвідчую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2023

ЗМІСТ

Завдання.....	3
Анотація.....	4
Annotation.....	5
Відгук керівника	6
Вступ.....	7
1. Огляд літератури.....	8
1.1.Вітчизняний ринок соусної продукції.....	8
1.2.Напрями розвитку майонезних соусів.....	15
2.Матеріал та методика виконання роботи.....	19
3.Результати власних досліджень.....	20
3.1. Техніко-економічне обґрунтування технологічних рішень	20
3.2.Обґрунтування технологічних режимів.....	22
3.3.Технологічні розрахунки майонезних соусів.....	28
3.4.Контроль безпечності та якості виробництва продуктів.....	38
4.Економічна ефективність розроблених заходів	41
Висновки.....	44
Пропозиції.....	45
Список використаної літератури.....	46

АНОТАЦІЯ

Дячук М.М. Аналіз та удосконалення технології майонезних соусів в умовах ТОВ «ABIC»

Проведено аналіз технології майонезних соусів. Визначено шляхи удосконалення майонезних соусів

Досліджено техніко-економічні характеристики ТОВ «ABIC». Обґрунтовано введення у його асортимент майонезних соусів.

Обґрунтовано технологію майонезних соусів.

Проведено удосконалення стандартних рецептур. Отримано модифіковані рецептури майонезних соусів «Салатний» та «Гірчичний» з використанням концентрату сироваткових білків у кількості 1,5 %

Запропоновано використання наявної технологічної лінії «Шредер» обладнання. Складено апаратурно-технологічну схему виробництва. Сплановано впровадження системи НАССР.

Доведено, що дане впровадження забезпечує підвищення економічної ефективності виробництва.

Одержані результати можуть бути використані на підприємствах, що мають потужності для виробництва майонезів.

Кваліфікаційна робота містить 50 сторінок, 16 таблиць. 3 рисунки, список використаних джерел із 42 найменувань.

Ключові слова: майонезний соус, майонез, емульгатор, концентрат сироваткових білків, економічна ефективність

ANNOTATION

Dyachuk M.M. «Analysis and improvement of mayonnaise sauce technology in the conditons of LLC «AVIS»

The analysis of mayonnaise sauces technology was carried out. Ways to improve mayonnaise sauces have been determined.

The technical and economic characteristics of LLC "AVIS" were researched. The introduction of mayonnaise sauces into its assortment is justified.

The technology of mayonnaise sauces is substantiated.

Standard recipes have been improved. Modified recipes of "Salatnyi" and "Hirchychnyi" mayonnaise sauces were obtained using whey protein concentrate in the amount of 1.5%.

It is proposed to use the existing technological line "Shredder" equipment. A hardware and technological scheme of production was drawn up. The implementation of the HACCP system is planned.

It has been proven that this implementation provides an increase in the economic efficiency of production.

The obtained results can be used at enterprises that have capacity for the production of mayonnaise.

Master qualification work contains 50 pages, 16 tables, 3 figures, a list of used sources of 42 names.

Key words: mayonnaise sauce, mayonnaise, emulsifier, whey protein concentrate, economic efficiency

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Аналіз ринку майонезів і соусів в Україні 2017 г. *Про консалтинг*. URL: <https://pro-consulting.ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-majonezov-i-sousovukrainy-2018-god>.
2. Аннєнкова Н. Б., Попова Я.А. Дослідження ринку майонезу. *Продовольча індустрія*. 2011. № 6. С. 14-17
3. Бендерська, О. В, Бессараб О. С. Огляд ринку томатних соусів в Україні. *Научные труды SWorld*. Випуск 3(44). Том 3: Научный мир, 2016 С. 84
4. Божко Т., Дончевська Р., Шаповалова В. Ринок соусної продукції: детермінанти розвитку в Україні *Commodities and markets*, 2019, 32.4: 26-39.
5. Голуб Л.С.; Власенко К. М. Інноваційні підходи до складання рецептур майонезних соусів з використанням нетрадиційної сировини. *Вісник ЛТЕУ. Технічні науки*, 2023, 33: 40-46.
6. Гребельник О.П., Дячук М.М., Бачінський І.С.. Аналіз вітчизняного ринку майонезної продукції *Актуальні аспекти розвитку науки і освіти* тези доповідей III Міжнародній науково-практичній конференції науково-педагогічних працівників та молодих науковців .9-10 листопада 2023 року, Одеса, ОДАУ
7. Грек О.В., Поліщук Г.Є., Онопрійчук О.О. Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки : навч. посібник К.: НУХТ, 2011. 210 с.
8. Григоренко О. М. Моделювання функціональних харчових продуктів. *Харчова наука і технологія*. 2013. №3. С. 14-18.
9. ДСТУ 4487:2015 «Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови» умови. Введ.2016-01-01, К.: Відділ редагування нормативних документів ДП «УкрНДНЦ», 2015, 17

- 10.ДСТУ 4561:2006. Соуси салатні. Технічні умови. К. : Держспоживстандарт України, 2008. — 19 с.
- 11.Євтушевська О. В. Особливості поведінки споживачів на ринку в сучасних умовах. *Інвестиції: практика та досвід*. 2016. № 20. С. 22–24.
- 12.Інноваційні технології у виробництві майонезу: навч. посібник / М.З. Паска та ін. Львів: Львівський нац. універс. вет. мед. Ім. С.З. Гжицького 2015. 64 с.
- 13.Йогуртний соус: пат 122815 Україна: МПК А23 А23 С 9/13; А23С 21/06 L 27/60; А23 L 29/231 №u 2017 08325; заявл. 11.08.2017; опубл. 25.01.2018, Бюл.№2.
- 14.Композиція інгредієнтів для приготування майонезу «Провансаль»: пат 102576 Україна: МПК А23 L 1/24 №u 2015 03625; заявл. 17.04.2015; опубл. 10.11.2015, Бюл.№21.
- 15.Кравченко М.Ф.; Кублінська І.А. Розробка технології та комплексна оцінка якості емульсійного соусу грибного. *ВЧЕНІ ЗАПИСКИ*, 2018. С.26-32
- 16.Куриленко Юлія; Куракін Олександр. Використання рослинної сировини у якості стабілізатора в технології функціональних майонезних соусів. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*, 2023, 2.8: 40-46.
- 17.Майонезний горіховий соус: пат 107900 Україна: МПК А23 L 23/00 №u2015 12727 ; заявл. 23.12.2015; опубл. 24.06.2016, Бюл.№12.
- 18.Майонезний соус підвищеної біологічної цінності: пат 1166507 Україна: МПК А23 L 27/60 №u 2016 12136; заявл. 30.11.2016; опубл. 25.05.2017, Бюл.№10.
- 19.Майонезний соус підвищеної біологічної цінності: пат 118410 Україна: МПК А23 L 27/60 №u 201701073; заявл. 6.02.2017; опубл. 10.08.2017, Бюл.№15.
- 20.Майонезний соус: пат 137458 Україна: МПК А23 L 27/24 №u2019 03041; заявл. 28.03.2019; опубл. 25.10.2019, Бюл.№20.

- 21.Маковська Т. В. Дослідження кості емульсійних майонезних соусів, збагачених біокоректорами *Scientific Works*, 2018. 81(2).
<https://doi.org/10.15673/swonaft.v81i2.904>
- 22.Матвєєва Т. В., Анан'єва В. В., Белінська А.П. Стан та перспективи розвитку ринку майонезної продукції України, Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Химия, био- и нанотехнологии, экология и экономика в пищевой и косметической промышленности» Харків: НТУ «ХПІ». 2016 URL:
<https://core.ac.uk/download/pdf/334783974.pdf>
- 23.Особливості впровадження системи *НААСР* на м'ясо- та рибопереробних підприємствах України / Богатко Н.М., Букалова Н.В., Сахнюк В.В., Джміль В.І. Біла Церква: «білоцерківдрук». 2016. 283 с.
- 24.Палько Н.С., Зімбіцький Д.С. Сучасні тенденції створення функціональних майонезів *Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. Львів: вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 2020. С.227-228
- 25.Пешук Л. В., Радзівська І. Г., Поліщук Ю. Ю. Використання біологічно активних інгредієнтів у технології майонезів *Electronic National University of Food Technologies Institutional Repository*. 2012. URL: www.dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4872
- 26.Пісний майонез: пат 103236 Україна: МПК А23 L 1/24 №u 2015 05199; заявл. 27.05.2015; опубл. 10.12.2015, Бюл.№23.
- 27.Сами с соусами. *FOOD UA. Продукты Украины*. 2011. № 1. С. 52-61. 4.
- 28.Сичевський М. П.; Данілова К. О. Соціально-економічні аспекти підвищення якості продовольчих товарів. *Продовольчі ресурси. Серія: Економічні науки*, 2015, 4: 43-48.
- 29.Сичевський М.; Полещук О.; Коваленко О. Формування національної продовольчої системи: сучасність та перспективи. *Продовольчі ресурси*, 2013, 1.1: 8-21.

30. Сімахіна Г.О. Науменко Н.В. Інновації у харчових технологіях: від наукової ідеї до реалізації готової продукції. *Товари і ринки*, 2015, 1: 189–201-189–201 Режим доступу: https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/29187/1/%D0%A1%D1%96%D0%BC%D0%B0%D1%85%D1%96%D0%BD%D0%B0%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE_2014.pdf
31. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Харчування як основний чинник збереження стану здоров'я населення *Проблеми старения и долголетия*. 2016. Т.25, №2. С. 204-214. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSD_2016_25_2_4
32. Склад низькокалорійного соусу: пат 101954 Україна: МПК А23 L 1/24; L 1/39; №u2015 03268 ; заявл. 7.04.2015; опубл. 12.10.2015, Бюл.№19.
33. Склад низькокалорійного соусу: пат 109870 Україна: МПК А23 L 1/00; L 2/14; L 1/03; L 1/24; L 1/39; №a2015 03463 ; заявл. 14.04.2015; опубл. 12.10.2015, Бюл.№19.
34. Соколов А. Простор для творчества. Анализ рынка майонезов и соусов Украины. 2018 год. FOOD UA. *Продукты Украины*. 2018. № 4. С. 26-30.
35. Соус емульсійного типу: пат 85968 Україна: МПК А23 L 1/24 №u2013 06736 ; заявл. 29.05.2013; опубл. 10.12.2013, Бюл.№23.
36. Спосіб виробництва майонезу з використанням ультрафільтраційного концентрату склотин: пат 103547 Україна: МПК А23 L 21/24 №u2015 05063 ; заявл. 25.05.2015; опубл. 25.12.2015, Бюл.№24.
37. Стратегія сталого розвитку: Підручник / Боголюбов В.М., Клименко М.О., Мельник Л.Г., Ракоїд О.О.; За редакцією професора В.М.Боголюбова – К.: ВЦ НУБІПУ, 2018. – 446 с.
38. Ходаківський Є. І., Богоявленська Ю. В., Грабар Т. П. Психологія управління. Підруч. К.: Центр учбової літератури, 2011. 664 с.

39. Чорна Т. О., Бондаренко В.В. Товарознавче експертне дослідження якості та безпечності майонезів низькокалорійних представлених на споживчому ринку України. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://sworld.com.ua/simpoz7/51.pdf>
40. Mayonnaise sauce: patent. 137458 Ukraine. No. u201903041; zaiavl. 28.03.2019; opubl. 25.10.2019, Biul. No. 20.
41. The method of making mayonnaise with buckwheat flour: patent. 13462 Ukraine. No. u200501446; zaiavl. 16.02.2005; opubl. 17.04.2006, Biul. No. 4.
42. The method of making mayonnaise with rice groats flour: patent. 13461 Ukraine. No. u200501445; zaiavl. 16.02.2005; opubl. 17.04.2006, Biul. No. 4.