

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Біолого-технологічний факультет

Спеціальність
181 «Харчові технології»

«Допускається до захисту»
Завідувач кафедри безпеки та якості
харчових продуктів, сировини і
технологічних процесів
професор Шурч Ю.О. Шурчкова

« 22 » листопада 2023 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

«АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА
ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО В ТОВ «ІНТЕРАГРО РЖИЩІВ»

Виконав(ла) Ліщенко Євгеній
Юрійович
прізвище, імя, по батькові, підпис

Керівник доцент Чернюк С.В.
вчене звання, прізвище, ініціали підпис

Рецензент Шурч Ю.О.
вчене звання, прізвище, ініціали підпис

Я, Ліщенко Євгеній Юрійович, засвічую, що кваліфікаційну
роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2023

ЗМІСТ

Завдання на кваліфікаційну роботу здобувачу.....	3
АНОТАЦІЯ.....	4
ANNOTATION.....	5
Відгук керівника роботи.....	6
ВСТУП.....	7
1. Огляд літератури	9
1.1 Характеристика хлібопекарської галузі України.....	9
2. МАТЕРІАЛИ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ.....	15
3. РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.....	16
3.1 Техніко-економічне обґрунтування та режими роботи цеху підприємства ТОВ «ІНТЕРАГРО РЖИЦІВ».....	16
3.2 Принципова технологічна схема процесу виробництва житньо-пшеничного хліба.....	20
3.3 Розроблення системи управління якістю продукції в ТОВ «ІНТЕРАГРО РЖИЦІВ».....	27
3.4 Технологічні розрахунки.....	33
4. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДАНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ.....	42
ВИСНОВКИ.....	44
ПРОПОЗИЦІЇ.....	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	46

АНОТАЦІЯ

Ліщенко Євгеній Юрійович

«АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО В ТОВ «ІНТЕРАГРО РЖИЩІВ»

У сучасному світі, харчова промисловість зазнає постійних змін та вимагає постійного вдосконалення технологічних процесів для задоволення попиту споживачів і забезпечення високої якості продукції. Однією з ключових галузей харчової промисловості є виробництво хліба, і в даній роботі проводиться аналіз та удосконалення технології виробництва житньо-пшеничного хліба у ТОВ «Інтер Агро Ржищів».

Метою дослідження є виявлення слабких сторін технології виробництва та розроблення пропозицій щодо її удосконалення для підвищення якості хліба та підвищення конкурентоспроможності підприємства. Для досягнення цієї мети, в роботі буде використано різноманітні методи, такі як аналіз поточних технологічних процесів, вивчення літературних джерел, а також опитування та спостереження на виробництві.

Результати дослідження допоможуть ідентифікувати основні проблеми та недоліки в технології виробництва хліба житньо-пшеничного, а також розробити рекомендації для їх подолання. Очікується, що удосконалена технологія дозволить підприємству підвищити якість продукції, зменшити витрати та збільшити задоволення споживачів.

Кваліфікаційна робота магістра містить 47 сторінки, 7 таблиць, список використаних джерел із 20 найменувань.

Ключові слова: технологія, хлібобулочні вироби, борошно, закваска, собівартість.

ANNOTATION

Yevhenii Lishchenko

"ANALYSIS AND IMPROVEMENT OF RYE-WHEAT BREAD TECHNOLOGY IN TOV "INTERAGRO RZHYSCHIV"

In today's world, the food industry undergoes constant changes and requires constant improvement of technological processes to meet consumer demand and ensure high quality products. One of the key branches of the food industry is the production of bread, and this paper analyzes and improves the technology of rye-wheat bread production at TOV "Inter Agro Rzhyschiv".

The purpose of the study is to identify the weaknesses of the production technology and develop proposals for its improvement to improve the quality of bread and increase the competitiveness of the enterprise. To achieve this goal, various methods will be used in the work, such as the analysis of current technological processes, the study of literary sources, as well as surveys and observations on production.

The results of the research will help to identify the main problems and shortcomings in the production technology of rye-wheat bread, as well as to develop recommendations for overcoming them. The improved technology is expected to allow the company to improve product quality, reduce costs and increase consumer satisfaction.

The master's thesis contains 47 pages, 7 tables, a list of used sources with 20 names.

Key words: technology, bakery products, flour, leaven, cost price.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології». 2023. 66 с.
2. Багатство смаку та аромату житньо-пшеничного хліба з новими сумішами Lesaffre. URL: <https://lesaffre.ua/baking-center-news/bagatstvo-smaku-ta-aromatu-zhitno-pshenichnogo-hliba-z-novimi-sumishami-lesaffre/>. (дата звернення: 28.01.2023).
3. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с.
4. Берник І. М., Фаріонік Т. В., Новгородська Н. В. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного та рослинного походження : навч. посіб. Вінниця : Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232 с.
5. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>. (дата звернення: 25.01.2023).
6. Дробот В. І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. Київ. Руслана, 1998. - 416 с.
7. Дробот В. І. Довідник інженера-технолога хлібопекарного виробництва. Київ: Урожай, 1990. - 278 с
8. Дробот В. І. Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві: Навчально-методичний посібник. Київ. Кондор, 2010. 440 с.
9. Дробот В. І. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів. Київ. Кондор, 2015. - 958 с.
10. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва: підручник. К.: Логос, 2002. 364 с.
11. ДСТУ 4583:2006 Хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна. Загальні технічні умови. Державний стандарт України. [Чинний від 23.08.2006].
12. ДСТУ 46.004-99. Борошно пшеничне. Галузевий стандарт України.

[Чинний від 15.08.19]. Вид. офіційне. Київ: Київський інститут хлібопродуктів, 2019. 12 с.

13. ДСТУ 4623-2006. Цукор білий. Технічні умови. Державний стандарт України. [Чинний від 29.06.2006]. Вид. офіційне. Київ: Держспоживстандарту України, 2006.

14. ДСТУ 4812:2007. Дріжджі хлібопекарські пресовані. Технічні умови. Державний стандарт України. [Чинний від 3.06.2009]. Вид. офіційне. Київ: Держспоживстандарт України, 2009.

15. ДСТУ 8791:2018 Боршно житнє хлібопекарське. Технічні умови. Державний стандарт України. [Чинний від 1.06.19]. Вид. офіційне. Київ: Технічний комітет зі стандартизації «Зернові культури та продукти їх переробки», 2019.

16. Костецька Н. І. Ринок хліба і хлібобулочних виробів України: стан і перспективи розвитку. *Галицький економічний вісник*. 2015. № 1. С. 26- 31.

17. Новойтенко І.В., Малиновський В.В. Стан та основні тренди розвитку хлібопекарської промисловості України. *Ефективна економіка* 2020. № 11.

18. Петько В.Ф., Гапонюк О.І., Петько Є.В., Уляницький А.В. Технологічне устаткування хлібопекарського, кондитерського і макаронного виробництва. К.: ЦУЛ, 2007. 432 с.

19. Потенціал продукції хлібопекарської галузі: напрями розвитку URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2017/12/554.pdf>

20. Сучасні тенденції та перспективи розвитку ринку хліба й хлібобулочних виробів в Україні. URL: <http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/44554/1/%d0%9a%d0%b0%d0%bf%d1%96%d1%82%d1%83%d0%bb%d0%b0%20%d0%a2.pdf>. (дата звернення: 25.01.2023).