

**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 Шурчкова Ю.О. Шурчкова

« » _____ 2023 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**«АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА
ЛИМОНАДУ НА ПРАТ «ФІРМА ПОЛТАВПИВО»**

Виконав(ла) Паращук Анна
Олександрівна
прізвище, імя, по батькові, підпис

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

Рецензент Земляк
вчене звання, прізвище, ініціали підпис

Я, Паращук А.О., 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	8
1.1 Аналіз стану ринку виробництва безалкогольних напоїв в Україні..	8
1.2 Напрями сучасного виробництва безалкогольних напоїв.....	16
2. МАТЕРІАЛИ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ.....	22
3. РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.....	24
3.1 Характеристика підприємства та обґрунтування його потужностей	24
3.2 Обґрунтування рецептурного складу лимонаду.....	26
3.3 Продуктовий розрахунок.....	28
3.4 Заходи щодо удосконалення плану НАССР виробництва лимонаду	32
4. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДАНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ.....	35
ВИСНОВКИ.....	36
ПРОПОЗИЦІЇ.....	37
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	38

АНОТАЦІЯ

Паращук Анна Олександрівна

«АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ЛИМОНАДУ НА ПрАТ «ФІРМА ПОЛТАВПИВО»

Магістерська робота присвячена аналізу і удосконаленню технології виробництва лимонаду на приватному акціонерному товаристві "Фірма Полтавпиво". Лимонад є популярним і важливим продуктом в харчовій промисловості, і його якість та ефективність виробництва впливають на конкурентоспроможність підприємства.

У роботі проводиться докладний аналіз існуючої технологічної ланки виробництва лимонаду на підприємстві, включаючи вибір сировини, процес приготування, пакування та якість кінцевого продукту. Також вивчаються технічні характеристики устаткування та системи контролю якості.

На основі результатів аналізу розробляються рекомендації та пропозиції щодо удосконалення технології виробництва лимонаду з метою підвищення якості продукції, зниження витрат та оптимізації процесів. Це може включати в себе вибір нових сировинних матеріалів, вдосконалення рецептури, зміни у процесах виробництва та впровадження сучасних методів контролю якості.

Магістерська робота спрямована на покращення конкурентоспроможності ПрАТ "Фірма Полтавпиво" на ринку лимонадів та може стати важливим внеском у вдосконалення виробництва цього популярного напою.

Ключові слова: лимонад, технологія, сировина, контроль якості, рецепт.

ANNOTATION

Anna Paraschuk

"ANALYSIS AND IMPROVEMENT OF LEMONADE PRODUCTION TECHNOLOGY AT FIRMA POLTAVPYVO PJSC"

The master's thesis is devoted to the analysis and improvement of lemonade production technology at the private joint-stock company "Firma Poltavpyvo". Lemonade is a popular and important product in the food industry, and its quality and production efficiency affect the company's competitiveness.

The work provides a detailed analysis of the existing technological chain of lemonade production at the enterprise, including the selection of raw materials, the preparation process, packaging, and the quality of the final product. The technical characteristics of the equipment and the quality control system are also studied.

Based on the results of the analysis, recommendations and proposals are developed for improving the lemonade production technology in order to improve product quality, reduce costs, and optimize processes. This may include the selection of new raw materials, formulation improvements, changes in production processes, and the introduction of modern quality control methods.

The master's work is aimed at improving the competitiveness of Firma Poltavpyvo PJSC in the lemonade market and can become an important contribution to improving the production of this popular drink.

Key words: lemonade, technology, raw materials, quality control, recipe.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Окман С. Система НАССР як провідник до безпечної продукції / С. Окман // Упаковка. – 2012. – № 3. – С. 56–58.
2. Кантере, В.М. Система безпеки продуктів харчування на основі принципів НАССР / Матісон, В.А., Хангажеева, М.А., Сазонов, Ю.С.// Монографія. – М.: Друкарня РАСГН. – 2004. – С. 462
3. Виклики і шляхи агропродовольчого розвитку / Б.Й. Пасхавер, О.В. Шубравська, Л.В. Молдован та ін//. – К.: Ін-т економіки та прогнозування НАН України, 2009. – 432 с.
4. Кравців Р.Й., Біленчук Р.В., Остап'юк Ю.І., Козак М.В. Застосування системи НАССР (ХАССП) при виробництві та переробці молока. Навчально- методичний посібник. Львів, 2007. – 51 с.
5. Системи керування якістю настанови щодо поліпшення діяльності ДСТУ ISO 9004-2001. – Чинний від 27.06.2001 р. № 317 К. : Держстандарт України, 2001. – (Національний стандарт України)
6. Домань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник / Т. М. Домань, Т. Г. Мазур. – К. : Академія, 2011. – 520с.
7. Удосконалення безпечності харчових продуктів в Україні : Проект технічної допомоги, що фінансується ЄС /[Електронний ресурс] Звіт про впровадження проекту за період 01.10.2015 – 31.03.2016 –2016. Режим доступу:<https://knteu.kiev.ua/file/MTc=/4171a0f9926d49859a05b0e6fcee5030.pdf>
8. Кісель С. Порівняння національної законодавчої бази України та Європейського Союзу щодо безпечності харчової продукції/ С. Кісель // Науково-технічний журнал «ССЯ». – 2012. – № 4 (77). – С. 59– 60
9. Маренич М. М. Контроль якості і безпека продуктів харчування в ЄС. Міжнародне законодавство в галузі харчового ланцюжка і потенціал України відповідності даним стандартам / Маренич М. М., Аранчій С. В., Марюха Н. С.– Полтава, 2009. – 42 с.
10. Новіков В. М. Аналіз чинних нормативних документів щодо процедур проведення сертифікації СУБХП (НАССР) в Україні та пошук

шляхів їх удосконалення – В. М. Новіков д.ф.-м.н., І. М. Романенко, С. В. Фомина/ Збірник наукових праць ОДАТРЯ № 1(2) 2013 – С. 12–13

11. Горшков Л. І. Сучасні методи менеджменту безпеки харчових продуктів Система НАССР// Навчальний посібник. – К.: ІПДО НУХТ, 2004. – 34 с.

12. Гребенюк М. В. Регулювання продовольчої безпеки у законодавстві Європейського Союзу та України / Гребенюк М. В. К.: Вид-во Міністерства юстиції України – 2012. – 301 с.

13. Домарецький В.А. Загальні технології харчових виробництв//В.А. Домарецький, М.М. Калакура, Л.Ф. Романенко - К.: Україна.2010.- 813 с.

14. Домарецький, В. А. Технологія безалкогольних напоїв [Текст]: підручник / В. А. Домарецький, , М. Г. Михайлов. – К.: Нова Книга, 2007. – 563 с.

15. Технологічний облік і звітність у виробництві солоду, пива і безалкогольних напоїв/ В.А. Домарецький, А.Є. Мелетєв, М.О. Денисов, Р.В. Білошицька. – К.: Фірма "ІНКОС", 2005. – 191 с.

16. Технологія солоду, пива та безалкогольних напоїв у задачах і прикладах: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / А. Є. Мелетєв, В. А. Домарецький, С. Р. Тодосійчук, А. М. Куц та ін. – К.: НУХТ, 2007.– 256 с.

17. Розвиток ринку безалкогольних напоїв в Україні : веб – сайт. URL: sostav.ua / publication / rozvitok - rinku - bezal kogolnikh – napo – v – v –v- ukra – n – 85469. Html

18. Іванова В. Безалкогольні напої на основі фітоекстрактів // Товари і ринки. Новітні технології оздоровчих продуктів. 2011. № 2. С. 69–74.

19. Жулінська О. В. Нові технології безалкогольних напоїв оздоровчого призначення // Технічні науки – технологія продовольчих товарів. 2013. С. 1–5.

20. Лемзякова Т. Г., Аліфер О. О., Тимошенко Ю. Ю. Місце функціональних напоїв у харчуванні людини // Ліки України. Лекції, огляди, новини. 2015. № 2(188). С. 25–28.