

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

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
Зав. кафедри безпеки та якості
харчових продуктів, сировини і
технологічних процесів
професор Шурчкова Ю.О. Шурчкова
« 30 » листопада 2023 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

«Аналіз та удосконалення технології сирокочених ковбас із застосуванням різних видів сировини в умовах «Київського м'ясокомбінату» Київської області.»

Виконала: Федорук Наталія Миколаївна 

Керівник: професор Шурчкова Ю.О. Шурчкова

Рецензент Король-Тетяна 

Я, Федорук Наталія, засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2023

ЗМІСТ

Анотація.....	3
ВСТУП.....	5
РОЗДІЛ 1 Огляд літератури.....	8
РОЗДІЛ 2 Матеріали та методика	18
РОЗДІЛ 3 Результати власних досліджень	23
3.1. Техніко-економічне обґрунтування	23
3.2. Аналіз удосконалення технології сирокочених ковбас	32
3.3. Продуктовий розрахунок	35
3.4. Контроль безпечності та якості виробництва сирокочених ковбас	40
РОЗДІЛ 4 Економічна ефективність	43
ВИСНОВКИ.....	47
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ	48

АНОТАЦІЯ
Федорук Наталія Миколаївна
«Аналіз та удосконалення технології сирокочених ковбас із
застосуванням різних видів сировини в умовах «Київського
м'ясокомбінату» Київської області»

Метою даної магістерської роботи є розширення асортименту сирокочених ковбас з використанням стартових культур швидкої ферментації.

Об'єкт дослідження – технологія виробництва сирокочених ковбас з використанням стартових культур швидкої ферментації та кольороутворюючих стабілізаторів.

Предмет досліджень – стартові культури, сирокочені ковбаси, кольороутворюючі стабілізатори.

Методи досліджень - поставлені завдання вирішувалися з використанням сучасних органолептичних, фізико-хімічних, функціонально-технологічних, структурно-механічних та мікробіологічних методів досліджень.

За результатами лабораторних досліджень і проведених дегустацій були удосконалені рецептури сирокочених ковбасних виробів

Ключові слова: технологія, сирокочені ковбасні вироби, яловичина, свинина напівжирна, м'ясо птиці, рецептурний склад, стартова культура.

ANNOTATION

Nataliya Mykolayivna Fedoruk

"Analysis and improvement of the technology of raw smoked sausages using different types of raw materials in the conditions of the "Kyiv meat processing plant" of the Kyiv region"

The purpose of the master's work is to expand the range smoked sausages with starter cultures rapid fermentation.

Object of research technology of smoked sausages with starter cultures rapid fermentation.

The subject of research – starter culture, smoked sausage.

Research Methods - tasks solved using modern physicochemical, functional and technological, structural, mechanical and microbiological research techniques.

According to the results of laboratory tests and conducted tastings were selected optimal recipe smoked sausage and filed a patent application.

Keywords: technology, smoked sausage, beef, pork bold, recipe, starting culture.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Офіленко Н. О., Кайнаш А. П., Калашник О. В., Мороз С. Е. Ринок і ресурси споживчих товарів. Навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2021. – 184с.
2. С. М. Кудин. Стан і використання основних фондів м'ясної промисловості України // Наук. Праці УДУХТ, Київ. – 2019, №5.-с.56
3. Азбука харчування. Профілактичне харчування: Довідник / За ред.. Г.І. Столмакової, І.О. Мартинюка.-Львів: Світ, 2013.-200 с.
4. Виробництво м'яса та м'ясних продуктів : бібліографічний покажч. / ВДАУ ; упоряд. О.А. Шевчук ; ред. Н.Г. Дудкевич, В.С. Гадамський ; відп. за вип. Н.С. Головка. – Вінниця, 2008. – 26 с., іл.
5. ДСТУ 4427: 2005 Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови.
6. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник/ М.М Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; За ред. М.М Клименка – К.: Вища освіта, 2006. – 640с.:іл.. с.307-308.
18. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса Навчальний посібник. - Ізмаїл: СМІЛ, 2000. - 172 с.
20. Баль-Прилипко Л.В., Леонова Б.І. Актуальні проблеми та характеристики стану м'ясної промисловості України // Мясна справа.– 2010.– №9.– с.14–17.
21. Дубініна А.А., Малюк Л.П., Селютіна Г.А. та ін. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення. Підручник. — К.: ВД «Професіонал», 2007. — 384 с.
22. Технологічне проектування м'ясо-жирових виробництв. Клименко М. М., Пасічний В. М., Масліков М. М. – Вінниця: Нова книга, 2005. – 384с.
23. Шоботов В. М. Цивільна оборона: Навчальний посібник. – Київ: «Центр навчальної літератури», 2014 – 439с. ст. 23-28

24. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / Під. Ред. М.М. Клименко. – К.: Вища освіта, 2016. – 640 с
24. Технологія м'яса та м'ясних продуктів / [М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза та ін.]; за ред. М. М. Клименко. – К.: Вища освіта, 2016. – 640с.
25. Тимощук І.І. Технологія м'яса і м'ясопродуктів. / Тимощук І.І., Черниш М.Ю., Яворський В.В. // – К.: Урожай 2022. – 160 с.
26. Павлова В.А. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів / Л.Д., Титаренко, В.Д. Малигіна- К. : 2016. - 235 с.
27. Чорноротов О. Аналіз ринку тваринництва та виробництва м'яса й м'ясопродуктів України / О.Чорноротов // Мясные технологи. – 2011. – №7. – С.25-30.
28. Якубчак О.М. Виготовлення ковбас і м'ясних продуктів. / Якубчак О.М., Хоменко В.І. Кравців Р.І. // - К.: Бібліотека ветеринарної медицини, 2019. – 122 с.
29. Morimitsu Y. Antioxidative compounds in spices and herbs / Y. Morimitsu // J. Food Hyg. Soc. Japan.– 2021.– Vol. 42,№2.– P. 63-70.
30. Jochen Weiss, Monika Gibis, Valerie Schuh, Hanna Salminen. Advances in ingredient and processing systems for meat and meat products Review / Meat Science, Volume 86, Issue 1, September 2020, Pp. 196-213.
31. L.C. Hoffman, E. Wiklund. Game and venison – meat for the modern consumer / Meat Science, Volume 74, Issue 1, September 2016, Pp. 197-208.
32. Alison J. McAfee, Emeir M. McSorley, Geraldine J. Cuskelly, Bruce W. Moss, Julie M.W. Wallace, Maxine P. Bonham, Anna M. Fearon. Red meat consumption: An overview of the risks and benefits / Meat Science, Volume 84, Issue 1, January 2020, Pp. 1-13.
33. Kenneth W. McMillin. Where is MAP Going? A review and future potential of modified atmosphere packaging for meat / Meat Science, Volume 80, Issue 1, September 2018, Pp. 43-65.