


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Біолого-технологічний факультет

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
В.о. зав. кафедри безпеки та якості
харчових продуктів, сировини та
технологічних процесів


доцент  Мерзлова Г.В.
«16» травня 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ КОВБАС

Виконала  Антоненко Р.В.

Керівник:  доцент Качан А.Д.

Рецензент: 

Я, Антоненко Р.В. засвідчую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024

З М І С Т

стор.

	Завдання на кваліфікаційну роботу	
	Анотація	
	Annotation	
	Відгук керівника	
	ВСТУП	
1.	Розділ 1. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА	
1.1.	Обґрунтування вибору продукту	
1.2.	Аналіз сучасного стану виробництва ковбасних виробів в Україні	
1.3.	Підбір і вимоги до сировини	
1.4.	Розрахунок виробництва готового продукту	
1.5.	Підбір та розрахунок технологічного обладнання	
1.6.	Технологія виробництва варено-копчених ковбасних виробів	
2.	Розділ 2 КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ (ТХК, МБК, НААСР)	
3.	Розділ 3. ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ	
4.	Розділ 4 ЕКОНОМІЧНА ЧАСТИНА	
	ВИСНОВКИ	
	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	

АНОТАЦІЯ

Автор: Антоненко Р.В

Назва роботи: Організація виробництва варено-копчених ковбас

Метою роботи було проведення розрахунків щодо організації виготовлення варено-копчених ковбас.

Згідно структури в роботі міститься: вступ, чотири розділи, висновок та список використаної літератури.

В роботі був проведений аналіз нинішнього стану виробництва ковбас в Україні, а також проведено розрахунки витрат необхідної сировини, підібрано технологічне обладнання, пораховано економічні витрати на організацію виробництва.

Перший розділ роботи був присвячений дослідженню загальних аспектів ковбасного виробництва, в тому числі підбір сировини, технологічного обладнання і технологію виробництва продукції. У другому розділі вивчали особливості технічного і мікробіологічного контролю виробничих процесів. В третьому розділі було проаналізовано сучасні методи екологізації виробництва м'ясопродуктів. В четвертому розділі проведені економічні розрахунки загальних витрат на виробництво продукції.

В кінці роботи представлено висновки щодо даного виробництва і головних результатів досліджень, крім того, наводяться екологічні аспекти галузі. У списку літературних джерел представлено дані, які використовувалися з метою проведення сучасних досліджень у цій галузі.

Загальний обсяг дипломної роботи становить 41 сторінку, містить 6 таблиць та 3 рисунки, крім того список використаної літератури становить 32 джерела.

Ключові слова: варено-копчені ковбаси, організація виробництва, технологічне обладнання, контроль якості продукції, економічна ефективність.

ANNOTATION

Author: Antonenko R.V

Job title: Organization of the production of boiled and smoked sausages

The purpose of the work was to carry out calculations regarding the organization of production of cooked and smoked sausages.

According to the structure, the work contains: an introduction, four chapters, a conclusion and a list of used literature.

The paper analyzed the current state of sausage production in Ukraine, as well as calculated the costs of the necessary raw materials, selected technological equipment, and calculated the economic costs of organizing production.

The first part of the work was devoted to the study of general aspects of sausage production, including the selection of raw materials, technological equipment and production technology. In the second section, the peculiarities of technical and microbiological control of production processes were studied. In the third chapter, modern methods of greening the production of meat products were analyzed. In the fourth chapter, economic calculations of the total costs for the production of products are carried out.

At the end of the work, the conclusions regarding this production and the main research results are presented, in addition, the environmental aspects of the industry are given. The list of literary sources presents the data that were used for the purpose of conducting modern research in this field.

The total volume of the thesis is 41 pages, contains 6 tables and 3 figures, in addition, the list of used literature is 32 sources.

Key words: boiled and smoked sausages, production organization, technological equipment, product quality control, economic efficiency.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Василенко Г., Дорофєєва О., Голуб Б., Миронюк Г. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. Видання перше. Київ: IFSQ, AMP США, 2011. 236 с.
2. Власенко В.В., Гаврилюк М.Д., Серeda Л.М., Кольчак В.В., Бігун П.П., Власенко І.Г. «Технологія переробки та зберігання тваринницької продукції». підр. Вінниця, «ГІПАНІС», 2004. 92 с.
3. Баль-Прилипко Л.В., Слива Ю.В., Сілонова Н.Б. Управління якістю та безпечністю продовольчої сировини та харчових продуктів. Навчальний посібник. Київ. 2018. 420с.
4. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Рогач Ю.П., Кюрчева Л.М. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: Навчальний посібник/ За ред. к.т.н. О.В. Гвоздєва, – Суми: Видавництво „Довкілля”, 2004.– 420 с.
5. ДСТУ 7158:2010, Видання. М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови. [Чинний від 01-07-2011]. Вид. офіц. Київ. 2010. 15 с.
6. ДСТУ 6030:2008, Видання. М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови. [Чинний від 01-04-2009]. Вид. офіц. Київ. 2008. 17 с.
7. [ДСТУ 2316-93](#) Цукор пісок. Технічні умови
8. ДСТУ 3143-95 М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, індиків, цесарок). Технічні умови
9. ДСТУ 3662:2018, Видання. Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. [Чинний від 01-01-2019]. Вид. Офіц. Київ. 2018. 16 с.
10. ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови
11. [ДСТУ 3583-97](#) Сіль кухонна. Загальні технічні умови
12. ДСТУ 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови
13. [ДСТУ 4273:2003](#) Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

14. ДСТУ 4285:2004 Кишки. Загальні технічні умови
15. ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови
16. ДСТУ 4380:2005 Крохмаль модифікований. Загальні технічні умови
17. ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови. – Держспоживстандарт. – Київ. – 2006. – 18 с.
18. ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови. – Держспоживстандарт. – Київ. – 2006. – 32 с.
19. ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови. – Держспоживстандарт. – Київ. – 2007. – 16 с.
20. Іщук С. О. Переробна промисловість регіонів України: проблеми та перспективи розвитку. Львів, 2020. С. 320-325.
21. Корнієнко І. Якість молочної і м'ясної продукції як основа конкурентоспроможності на ринку: М'ясна справа. 2016. С.15-17.
22. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі, Київ : Центр навчальної літератури, 2019. С. 263-265.
23. Перцевий Ф. В. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби. Київ : Інкос, 2016. С. 284-286.
24. Приліпко Т.М. Сучасні пакувальні матеріали та їх екологічна характеристика // Продовольча індустрія. – 2011. – № 4. – С. 32-34.
25. Савицька Н. Л., Афанасієва О. П. Маркетингова політика підприємств на вітчизняному ринку м'яса та м'ясопродуктів: монографія. Х.: Видавництво Іванченка І. С. 2017. С. 287-291.
26. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. «Товарознавство м'яса і м'ясних товарів». – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 384 с.26