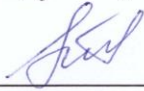



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Спеціальність 181 «Харчові технології»



Допускається до захисту
В.о. зав. кафедри безпечності та якості
харчових продуктів, сировини і технологічних
процесів
доцент  Г.М. Мерзлова
«16» травня 2024 року

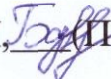
КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

Організація виробництва лікерів

Виконав  О. В. Борисов

Керівник, доцент  Н.В. Недашківська

Рецензент  

Я,  (ГІБ здобувача), засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024

ЗМІСТ

	Завдання на кваліфікаційну роботу здобувача	3
	Реферат	4
	Annotation	5
	Відгук керівника роботи	6
	ВСТУП.....	7
1	Розділ 1.Технологічна частина	9
1.1	Обґрунтування і вибору лікерів.....	9
1.2	Підбір і вимоги до сировини для виготовлення сливового лікеру.....	11
1.3	Опис технології виробництва сливового лікеру	18
1.4.	Технологічний розрахунок сировини для виготовлення сливового лікеру	27
1.5.	Підбір та розрахунок технологічного обладнання для сливового лікеру.....	32
2	Розділ 2 Контроль безпечності та якості виробництва сливового лікеру	34
3	Розділ 3. Екологізація виробничих процесів лікero-горілчаних виробів	37
4	Розділ 4. Економічна частина розрахунку сливового лікеру	39
	ВИСНОВКИ.....	40
	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	41

АНОТАЦІЯ

Борисов Олександр В'ячеславович «Організація виробництва лікерів».

Досліджено аналіз технології виробництва лікерів, а саме виробництво сливового лікеру.

Метою роботи є аналіз технології виробництва сливового лікеру.

В роботі проаналізовано технологічну схему виробництва та опис апаратурно-технологічної схеми сливового лікеру; зроблений розрахунок сировини для виготовлення сливового лікеру; зроблена характеристика товарної продукції, сировини, основних і допоміжних матеріалів; розраховано продуктивний розрахунок сливового лікеру, норми витрати сировини; проведено розрахунок та підбір технологічного обладнання; проведений аналіз контролю сировини для виготовлення сливового лікеру та розраховано економічні затрати по обладнанню при виробництві сливового лікеру.

Ключові слова: сливовий лікер, цукор, вода, спирт, слива, якість, обладнання.

Кваліфікаційна робота бакалавра містить 44 сторінки, 22 таблиці, 3 рисунки, список використаних джерел із 29 найменувань.

ANNOTATION

Borisov Alexander Vyacheslavovich 'Organisation of liqueur production'.

The article analyses the technology of liqueur production, namely the production of plum liqueur.

The aim of the work is to analyse the technology of plum liqueur production.

The paper analyses the technological scheme of production and description of the hardware and technological scheme of plum liqueur; calculates the raw materials for the production of plum liqueur; characterizes the commercial products, raw materials, basic and auxiliary materials; calculates the product calculation of plum liqueur, the consumption rates of raw materials; calculates and selects technological equipment; analyses the control of raw materials for the production of plum liqueur and calculates the economic costs of equipment in the production of plum liqueur.

Keywords: plum liqueur, sugar, water, alcohol, plum, quality, equipment.

The bachelor's thesis contains 44 pages, 22 tables, 3 figures, a list of 29 references.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Бальзами профілактичної дії / Порохняк-Гановська Л., Руднєв М., Кисла Л., Попова В., Ляшенко В.// Харчова та переробна пром-сть. 2002. № 12. С. 23.
2. Безрученков Ю.В. Системи НАССР у закладах готельноресторанного господарства: навчально-методичний посібник для ЗВО (українська). Київ: ФОП Мірошниченко А. В. 2021. 160 с.
3. Бондар Т.Л. Облік витрат на забезпечення якості продукції підприємств лікєро-горілочної галузі : дис. канд.екон.наук. Київ, 2016. 240 с.
4. Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості. ДСТУ 7525:2014. Київ. Мінекономрозвитку України, 2014.
5. Головка М. П., Пенкіна Н.М., Колесник В.В. Товарознавча оцінка якості настоїв спиртових із рослинної сировини для лікєро-горілочного виробництва // Товарознавчий вісник: зб. наук. пр. Луцьк: ЛНТУ, 2016. Вип. 9. С.107–112.
6. Державне регулювання у лікєро-горілочній галузі / С.Я. Король, Т.Л. Бондар // Актуальні проблеми економіки. 2012. №11. С. 86-94.
7. ДСанПіН 2.2.7.02999. «Гігієнічні вимоги щодо поводження з промисловими відходами та визначення їх класу небезпеки для здоров'я населення». Постанова Головного державного санітарного лікаря України 01.07.1999 № 29.
8. ДСТУ 4164-2003. Напої лікєро-горілочні. Правила приймання і методи випробовування.
9. ДСТУ 4257–2003. Напої лікєро-горілочні. Технічні умови. Режим доступу : [http://ksv.do.am/publ/dstu/dstu_4257_2003/3-1-0-736].
10. ДСТУ 4705:2006. Настоя спиртові з рослинної сировини для лікєрогорілочного виробництва. Загальні технічні умови.
11. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів». Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 30 с.

12. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів»(за станом на 06 липня 2019 р.). Верховна Рада України. Парламентське в-во, 2018. 41 с.
13. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»: (офіц. текст: за станом на 01 жовтня 2020 р.). Київ: Відомості Верховної Ради України (ВВР). 2000. № 12. 95 с.
14. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: Підруч./ С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський та ін.//За заг. ред. д-ра хім. наук, проф. С.В. Іванова. К. : НУХТ, 2012. 487 с.
15. Ковальчук В.П. Нормування якості підготовленої води для лікеро-горілчаного виробництва/ В.П. Ковальчук, С.І. Олійник //Наукові праці ОНАХТ, 2007, №30, С. 215–217
16. Кисла Л. В. Енергетична та харчова цінність лікеро-горілчаних виробів // Харчова промисловість. К.: УДУХТ, 2011. Вип. 43-44. С.176–179.
17. Лихолат О.А. Контроль якості, безпеки й автентичності спиртвміщуючих напоїв / О.А. Лихолат, О.В. Вишнікіна, Ф.О. Чмиленко // Вісник Дніпропетровського університету. Серія: Хімія. 2010. Вип. 10, №3/1. С. 5-10.12- 13.
18. Макаров П.П., Бурмістров Р.П., Мулина Н.А. Напої для раціонального харчування населення // Пиво та напої. 2011. № 5. С. 12–13.
19. Методи визначення фальсифікації товарів. Лабораторний практикум : навч. посібник / А. А. Дубініна [та ін.]. К. : Професіонал, 2010. 336 с.
20. Напої лікеро-горілчані. Технічні умови : ДСТУ 4257:2003. [Чинний від 2003-05-10]. К.: Держспоживстандарт України, 2003. 6 с. (Національні стандарти України).
21. Олійник С.І. Якість цукрового сиропу для лікеро-горілчаного виробництва / С.І. Олійник // Цукор України», 2015, №8(116), С. 13-17.

22. Олійник С.І., Ковальчук В.П., Острик О.М., Петросян С.А. Особливості стабілізації лікєро-горілочаних напоїв на основі натуральних напівфабрикатів // Цукор України. 2018. № 7–8. С. 11–14.
23. П'ятницька Г., Ракша Н., Григоренко О. Розвиток ринку алкогольних напоїв в Україні. Товари і ринки. 2012. № 2. С. 17–26.
24. Позняківський В. М. Експертиза напоїв. Якість і безпека. Новосибірськ: Сиб. унів. вид-во, 2007. 40 с.
25. Про безпечність та якість харчових продуктів: закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР : [зі змінами та доп., внесеними від 01.10.2012].
26. Раціональне використання вторинних сировинних ресурсів / В.С. Гуць, О. А. Топчій, К.П. Неліна. Національний університет харчових технологій. 2015. № 4. С. 13.
27. Спирт етиловий ректифікований. Вимоги та методи контролювання якості. ДСТУ 4221:2003. Київ. Мінекономрозвитку України, 2004. 37.
- Субочев О.С., Киян Є.В. Ринок алкогольної продукції. Рейтинг. 2019. № 20. С.17.
28. Тимошенко В.С. Система НАССР. Довідник: / Л.: НТЦ «ЛеонормСтандарт», 2003 218 с.
29. Фомічев С.К., Старостіна А.А., Скрябіна Н.І. Основи управління якістю: навч. посіб. 2-е вид., стереотип. Київ: МАУП, 2002. 192 с.