

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Спеціальність 181 «Харчові технології»

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ»

Виконав Гордієнко Максим
Володимирович

Керівник асистент Лещ С.П.

Рецензент доцент

Я, Гордієнко Максим Володимирович, засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА.....	7
1.1. Обґрунтування та вибір асортименту.....	7
1.2. Підбір і вимоги до сировини.....	7
1.3. Технологічний розрахунок.....	10
1.4. Підбір та розрахунок технологічного обладнання	19
1.5. Опис технології виробництва	24
РОЗДІЛ 2. КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ЗАПЛАНОВАНОГО АСОРТИМЕНТУ	33
РОЗДІЛ 3 ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ	35
РОЗДІЛ 4 ЕКОНОМІЧНА ЧАСТИНА	37
ВИСНОВКИ.....	38
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	39
ДОДАТКИ.....	41

РЕФЕРАТ

Гордієнко М.В. Організація виробництва сиркових виробів.

Кваліфікаційна робота присвячена дослідженню організації виробництва сиркових десертів та аналізу оптимальних стратегій і методів для підвищення ефективності і конкурентоспроможності виробництва. У роботі розглядаються ключові аспекти, такі як вибір сировини та інгредієнтів, застосування сучасних технологій і обладнання, управління виробничими процесами, оптимізація управління запасами та урахування екологічних аспектів. Дослідження базується на аналізі літературних джерел, статистичних даних та результатів експериментальних досліджень. Отримані результати підтверджують необхідність комплексного підходу до організації виробництва сиркових десертів, що включає в себе використання сучасних технологій, якісних сировин, ефективного управління та урахування екологічних аспектів.

Кваліфікаційна робота містить 44 сторінки, 12 таблиць, 1 рисунки.

Ключові слова: сир кисломолочний, молоко, переробка, технологія, обладнання, безпечність.

ANNOTATION

Gordienko M.V. Organization of the production of cheese products.

The qualification work is devoted to the study of the organization of the production of cottage cheese desserts and the analysis of optimal strategies and methods for increasing the efficiency and competitiveness of production. The work considers key aspects such as the selection of raw materials and ingredients, the use of modern technologies and equipment, the management of production processes, the optimization of inventory management and the consideration of environmental aspects. The research is based on the analysis of literary sources, statistical data and the results of experimental studies. The obtained results confirm the need for a comprehensive approach to the organization of the production of cottage cheese desserts, which includes the use of modern technologies, high-quality raw materials, effective management and consideration of environmental aspects.

The qualification work contains 44 pages, 12 tables, 1 figure.

Key words: sour milk cheese, milk, processing, technology, equipment, safety.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Хімічний склад і фізичні характеристики молочних продуктів : довідник : навч. посібник / О. М. Скарбовійчук, О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок, В. Г. Федоров. – Київ, НУХТ, 2012. – 311 с.
2. Юкало В. Г. Біологічна активність протеїнів і пептидів молока : монографія / Юкало В. Г. – Тернопіль : Вид-во ТНТУ імені Івана Пулюя, 2021. – 372 с.
3. Лялик А. Органолептичний і сенсорний аналіз сиркової пасти з лляною олією / А. Лялик, О. Покотило, М. Кухтин, Л. Бейко // Технічні науки і технології. – 2020. – № 1. – С. 287-295.
4. Технологічні розрахунки у молочній промисловості / Поліщук Г.Є., Грек О.В., Скорченко Т.А. та ін.: Навч. посіб. – К.: НУХТ, 2013. – 343 с.
5. ДСТУ 3662:2018. Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. [Чинний від 01.01.2019]. Технічний комітет «Молоко, м'ясо та продукти їх переробки» (ТК 140), 2019.
6. Технологія молочних продуктів: Підруч. / Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, Т.А. Скорченко та ін.. – К.: НУХТ, 2013. – 502 с.
7. Старовойтова А. А. Мікробіологія молока і молочних продуктів. – Біла Церква: Технологіко-економічний коледж Білоцерківського національного аграрного університету, 2017. - 153 с.
8. Савченко О.А., Грек О.В., Красуля О.О. Сучасні технології молочних продуктів: Підручник. – К.; ЦП «Компринт», 2018. – 218 с.
9. Грек О.В. Молокопереробка. Інновації: підруч./ О.В. Грек, О.О. Красуля.– К.: НУХТ, 2017. – 390 с.
10. Технологія молока та молочних продуктів : навчальний посібник / Власенко В. В., Головка М. П., Семко Т. В., Головка Т. М. – Харків : ХДУХТ, 2018. – 202с.
11. Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств. ДСП 4.4.4011-98.

12. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник / Т.М. Димань, Т.Г. Мазур. – К.: ВЦ «Академія», 2011. – 520 с.

13. Онопрійчук О. О. Удосконалення технології сиркових виробів із зерновими інгредієнтами : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. техн. наук : спец. 05.18.16 «Технологія продуктів харчування». К., 2008. 22 с