

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

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
Зав. кафедри харчових технологій та
технологій переробки продукції тваринництва


доцент  Г.П. Калініна
« 23 » Горобець 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ЛОКШИНИ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

Виконав  А.О. Горобець

Керівник, доцент  Н.Л. Ломова

Рецензент 
вчене звання, прізвище, ініціали, підпис

Я, А. Горобець, засвідчую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

ЗМІСТ

	Завдання на кваліфікаційну роботу.....	3
	Анотація.....	4
	Annotation.....	5
	Відгук керівника.....	6
	Рецензія.....	7
	ВСТУП.....	8
1	Розділ 1. Технологічна частина.....	10
1.1	Біологічна цінність локшини	10
1.2	Класифікація локшини.....	12
1.3	Підбір і вимоги до сировини для виготовлення локшини швидкого приготування	17
1.4	Технологічний розрахунок.....	18
1.5	Підбір і розрахунок технологічного обладнання.....	20
1.6	Технологія виготовлення локшини швидкого приготування ...	23
2	Розділ 2. Контроль безпечності та якості виробництва локшини швидкого приготування	27
3	Розділ 3. Екологізація виробничих процесів.....	32
4	Розділ 4. Економічна частина.....	34
	ВИСНОВКИ.....	36
	СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....	38

АНОТАЦІЯ

Горобець Андрій Олегович

Організація технологічних процесів локшини швидкого приготування

Локшина швидкого приготування, або інстант-локшина, займає важливе місце в харчуванні населення завдяки своїм унікальним характеристикам, таким як зручність, швидкість приготування, тривалий термін зберігання та доступна ціна. Проте її роль у харчуванні населення має як позитивні, так і негативні аспекти.

Проведено технологічні розрахунки сировини та технологічного обладнання для технології виготовлення локшини швидкого приготування.

Технологія виготовлення локшини швидкого приготування є складним та багатоступеневим процесом, що вимагає високої точності, контролю та інноваційного підходу. Забезпечення високої якості сировини, ефективного контролю технологічних процесів, впровадження систем управління якістю та екологізація виробництва є ключовими аспектами успішного виробництва локшини швидкого приготування.

Структура та обсяг роботи. Дипломна робота складається із слідуючих розділів: вступу, технологічної частини, контролю безпечності й якості виробництва локшини швидкого приготування, екологізації виробничих процесів, економічної частини, висновків, списку використаної літератури. Робота викладена на 40 сторінках комп'ютерного тексту, містить 3 рисунки і 6 таблиць. Список літератури включає 22 джерела.

Ключові слова: локшина швидкого приготування, продуктивний розрахунок, сировина, органолептичні показники, мікробіота, борошно.

ANNOTATION

Horobets Andrii

Organization of technological processes of instant noodles

Instant noodles, or instant noodles, occupy an important place in the diet of the population due to their unique characteristics, such as convenience, speed of preparation, long shelf life and affordable price. However, its role in population nutrition has both positive and negative aspects.

Technological calculations of raw materials and technological equipment for the technology of making instant noodles have been carried out.

The technology of making instant noodles is a complex and multi-step process that requires high precision, control and an innovative approach. Ensuring the high quality of raw materials, effective control of technological processes, implementation of quality management systems and environmental protection of production are key aspects of successful production of instant noodles.

Structure and scope of work. The thesis consists of the following sections: introduction, technological part, safety and quality control of instant noodle production, environmentalization of production processes, economic part, conclusions, list of used literature. The work is presented on 40 pages of computer text, contains 3 figures and 6 tables. The list of references includes 22 sources.

Key words: instant noodles, food calculation, raw materials, organoleptic indicators, microbiota, flour.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Білічук, А.В. (2008). Шляхи розширення асортименту макаронних виробів профілактичного призначення. Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. 2, С. 30–32.
2. Богомолів О.В., Шаповаленко О.І., Сафонова О.М., та ін. (2006). Управління якістю переробних і харчових виробництв.: Навч. посібник. Харків: «Еспада». 296с.
3. Бочарова, О.В. НАССР і системи управління безпекою харчової продукції : підручник. Одеса: Атлант, 2019. 376 с.
4. Відходи та безвідходне виробництво в харчовій промисловості: наук.- допом. бібліогр. покажч. двома мовами 1956 – 2020 рр. Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 110 с.
5. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Олексієнко В.О. (2010). Машини та обладнання хлібопекарського виробництва: Підручник. К.: Вища освіта, 307 с
6. Гордієнко, Г.С. (2012). Макаронні вироби з функціональними властивостями. Хлібний бізнес. 2, С. 62–64.
7. Димань Т.М., Мазур Т.Г. (2011). Безпека продовольчої сировини: підручник. Київ: ВЦ «Академія», 520 с.
8. ДСТУ 7043:2009 Вироби макаронні. Загальні технічні умови. [Чинний від 2010-01-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 17 с.
9. ДСТУ 7348:2013. Вироби макаронні. Правила приймання і методи визначання якості [Чинний від 2014-01-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2013. 18 с
10. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. (2004). Зерноборошняні товари : підручник. Львів: «КомпактЛВ», 130 с.
11. Лісовенко О.Т., Руденко-Грицюк О.А., Літовченко І.М. та ін. (2000). Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробів. К.:

Наукова думка, 221 с.

12. Лойко Д.П., Вотченікова О.П., Удовіченко О.П., Котляр М.А. (2010). Управління якістю: навч. посіб. 2-е вид.. Львів: «Магнолія, 2006», 240 с.

13. Маковецька Ю. (2021). Сучасне керування відходами відповідно до принципів циркулярної економіки. Посібник курсу ZWA deep level, 140 с.

14. Методи контролю продукції тваринництва та рослинних жирів: Навчальний посібник за заг. ред. Л. М. Крайнюк. 2-ге вид., перероб. і доп. Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. 300 с.

15. Методичні вказівки МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР». МОЗ України. 34с.

16. Самойчук К.О., Кюрчев С.В., Ялпачик В.Ф., Паляничка Н.О., Верхоланцева В.О., Ломейко О.П. (2020). Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції рослинництва: посібник-практикум.. ТДАТУ. – Мелітополь: видавничо-поліграфічний центр «Lux», 312 с.

17. Самохвалова О.В., Кучерук З.І., Олійник С.Г. та ін. (2019). Харчові технології. Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів: навч. посібник. Х. : ФОП Бровін О.В., 284 с.

18. Сирохман І.В. Безпечність і якість харчових продуктів (проблеми сьогодення) : підручник. Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2019. 394 с.

19. Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв. За ред. О.Т Лісовенка. К.: Наук.думка, 2000. 282 с.

20. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів : навчальний посібник. За ред. чл.-кор. В.І. Дробот. К.: КондорВидавництво, 2015. 958 с. 69

21. Черевко О.І. та ін.. (2005). Методи контролю якості харчової продукції: Навч. посібник для студ. вищих навч. закл. технол. спец. Харк. держ. Університет харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 230 с.

22. Ялпачик В.Ф., Ломейко О.П., Циб В.Г., Ялпачик Ф.Ю., Самойчук К.О., Олексієнко В.О., Шпиганович Т.О. (2014). Монтаж, експлуатація і ремонт машин та обладнання переробних підприємств: Навчальний посібник. Практикум. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 320 с.