

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

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
Зав. кафедри безпечності та якості харчових
продуктів, сировини і технологічних процесів
професор _____ Г.В. Мерзлова
« 16 » травня 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

Організація виробництва олії

Виконав _____ В.Ю. Заєць

Керівник, доцент _____ Н.В. Недашківська

Рецензент _____ О.Л. Грабський

Я, _____ Заєць В.Ю. (ПБ здобувача), засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024

ЗМІСТ

	Завдання на кваліфікаційну роботу здобувача	
	Реферат	
	Annotation	
	Відгук керівника роботи	
	ВСТУП.....	6
1	Розділ 1. Технологічна частина	8
1.1	Обґрунтування і вибору олії.....	8
1.2	Підбір і вимоги до сировини.....	11
1.3	Опис технології виробництва нерафіновано олії.....	12
1.4.	Технологічний розрахунок	20
1.5.	Підбір та розрахунок технологічного обладнання для виробництва нерафіновано олії	22
2	Розділ 2. Контроль безпечності та якості нерафіновано олії	27
3	Розділ 3. Екологізація виробничих процесів виробництва нерафіновано олії	30
4	Розділ 4. Економічна ефективність виробництва нерафінованої олії.....	32
	ВИСНОВКИ.....	34
	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	35

АНОТАЦІЯ

Заєць Владислав Юрійович «Організація виробництва олії».

Досліджено аналіз технології виробництва олії, а саме виробництво олії нерафінованої холодного пресування першого віджиму.

Метою роботи є аналіз технології виробництва олії соняшникової нерафінованої холодного пресування першого віджиму.

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

Ключові слова: олії соняшникової нерафінованої холодного пресування першого віджиму, якість, обладнання.

Кваліфікаційна робота бакалавра містить 40 сторінок, 12 таблиць, 10 рисунків, список використаних джерел із 35 найменувань.

ANNOTATION

Zayets Vladyslav "Organization of oil production".

The analysis of the technology of the production of liqueurs, namely the production of plum liqueur, was studied.

The purpose of the work is to analyze the production technology of unrefined cold-pressing first-press sunflower oil.

The work analyzes the technological scheme of production and the description of the equipment and technological scheme of unrefined cold-pressed first-pressed sunflower oil; the calculation of raw materials for the production of unrefined cold-pressed first-pressed sunflower oil was made; characteristics of commercial products, raw materials, basic and auxiliary materials were made; calculated oil product calculation, raw material consumption rates; calculation and selection of technological equipment was carried out; an analysis of the control of raw materials for the production of unrefined cold-pressed first-pressed sunflower oil was carried out and the economic costs of equipment for the production of first-pressed cold-pressed unrefined sunflower oil were calculated.

Key words: unrefined cold-pressed first-pressed sunflower oil, quality, equipment.

The bachelor's qualification work contains 40 pages, 12 tables, 10 figures, a list of used sources from 35 items.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Белінська А.П. Вибір олійної основи з метою стабілізації біологічно активних речовин від окисного псування / А.П. Белінська, Л.В. кричковська, І.Г. Радзієвська, Т.І. Зекунова // Харчова промисловість. - Київ: НУХТ. 2010. № 9. С. 42-45.
2. Богданюк О.В., Кіча А.О. Оцінка стану виробництва соняшникової олії в Україні: основні тенденції та перспективи. Економіка і суспільство. 2018. Вип. 19. С. 1388-1392
3. Богомолів О.В. Управління якістю переробних і харчових виробництв: навчальний посібник. Харків: Еспада, 2006. 296с.
4. Горбенко О.А., Стрельцов В.В. Дослідження вітчизняних та зарубіжних технологій і обладнання для вилучення олії. Motpol, motoryzacja i energetika rolnictwa/motorization and power industri in agriculture. 2010. ТОМ 12А. С. 49–57.
5. ДСТУ 4492:2005 Олія соняшникова. Технічні умови
6. ДСТУ 4492:2017 Олія соняшникова. Технічні умови. URL: http://document.ua/olija-sonjashnikova_-tehnichni-umovi-std38224.html
7. ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015) «Системи управління якістю. Вимоги».
8. ДСТУ 7011:2009 Насіння соняшнику. Технічні умови. [Чинний від 01.01.2010]. Київ, 2010. 28с. (Інформація та документація)
9. Жири рослинні та олії. Метод визначання пероксидного числа. ДСТУ 4570:2006. Київ, Держспоживстандарт України, 2007.
10. Жири у виробництві харчової продукції: монографія/ Л.З.Шильман, І.В, Сімакова, Н.В.Камсуліна; за заг.ред. Л.З.Шильмана. Суми: Університетська книга. 2019. 278с.
11. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»: (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. К. : Парламентське вид-во, 2016. С.13.

12. Захарченко А.С., Соколов С.В. Система керування процесом рафінації масла/ Матеріали науково-технічної конференції ІМА. Автоматика, електромеханіка і системи управління. – Суми. – 2018. – с.172.
13. Защепкіна Н.М. Сучасні методи експертизи соняшникової олії в технологічному процесі вінтеризації. Прикладні питання математичного моделювання. Т. 2. № 1. 2019 р. С. 57-58
14. Кернасюк Юрій. Глобальний ринок рослинних олій. Агробізнес. 2021. № 12 С. 3.
15. Кобець О. С. Олії рослинні з нетрадиційної сировини, як перспективне джерело функціональних інгредієнтів / О. С. Кобець, І. О. Верещак, В. Ф. Доценко ; наук. кер. В. Ф. Доценко // Проблеми формування здорового способу життя у молоді : зб. матеріалів Х Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів з міжнар. участю, Одеса, 29 верес. 1 жовт. 2017 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; гол. ред. Б. В. Єгоров. Одеса, 2017. С. 108–109.
16. Левчук І. Стандартизація. Сертифікація. Якість. Визначення імідаклоприду в оліях та олієжировмісних продуктах та сировинні. Стандартизація. Сертифікація. Якість. 2012. №2. С. 52-54.
17. Матвєєва Т.В. Олія нового покоління/ Т.В.Матвєєва, А.П. Белінська, З.П. Федякіна; Національна академія аграрних наук України, Укр. НДІ олій та жирів. Київ: Аграрна наука. 2018. – 55с.
18. Матвєєва, Т.В. Купажування олій з оптимізованим жирнокислотним складом / Т.В. Матвєєва, З.П. Федякіна, І.Є. Шаповалова, І.П. Петік // Вісник НТУ «ХП». 2013. № 11. С. 116 – 120.
19. Нікітіна А. В. Система управління економічною безпекою підприємств / А. В. Нікітіна // Економічні науки : зб. наук. праць, 2012. № 8. С. 110-115.
20. Осейко М.Н. Інноваційні технології та безпечність олійножирової продукції. Харчова промисловість. 2012. № 3. С. 22–25.

- 21.Пасальський Б. К. Експрес-методи визначення якості харчових продуктів : навч. посіб. / Б. К. Пасальський, Н. Ю. Чикун ; ред. Н. В. Притульська. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 120 с. (Сер. «Товарознавство»).
- 22.Пешук Л. В., Косенко Т. Т. Біохімія та технологія олієжирової сировини: навч. посіб. К.: Центр учбової л-ри, 2011. – 296 с.
- 23.Показники якості олії [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://buklib.net/books/25054/>.
- 24.Радзієвська І.Г. Сумішеві олії для здорового харчування. Харчова промисловість. 2013. № 14. С. 30–33.
- 25.Саблук П. Т., Лузан Ю. А., Дем'яненко М. Я., Жук В. М., Дудка К. П. Бухгалтерський облік на підприємствах АПК: (посібник по застосуванню нормативних документів) / П.Т. Саблук, Ю.А. Лузан та інш., К.: ІАЕ, 2001. - 478с;
- 26.Система управління якістю. Основні положення і словник термінів : ДСТУ ISO 9000:2015. [Чинний від 2016-07-01]. ДП «НП Система», 2015. 44 с. (Національний стандарт України, ISO 9000:2015, IDT).
- 27.Технологія виробництва олії. Буковинська бібліотека. URL // Електронний ресурс // <http://buklib.net/books/24975/> (дата звернення: 12.02.2024).
- 28.Титаренко Л. Д. Ідентифікація і фальсифікація продовольчих товарів : навч. посіб. / Л. Д. Титаренко, В. А. Павлова, В. Д. Малигіна. Київ : Центр навч. л-ри, 2006. 192 с.
- 29.Тищенко О.М., Цирульнікова В.В., Новіков В.В. Купажування рослинних олій для використання у технологіях продукції ресторанного господарства. 2018. № 15(55). С. 45-47
- 30.Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення / Дубініна А. А., Малюк Л. П., Селютіна Г. А. [та ін.]. Київ: ВД «Професіонал», 2007. 384 с.
- 31.Українське підприємство вироблятиме кошерну соняшникову олію // Режим доступу//URL:<https://delo.ua/agro/ukrayinske->

pidprijemstvoviroblyatime-kosernu-sonyasnikovu-oliyu-405438/ (дата звернення: 10.02.2024)

32. Фіалковська Л.В., Дейдей М.М. Удосконалення апаратурно-технічної схеми виробництва олії. Збірник наукових праць Вінницького національного аграрного університету. Серія: Технічні науки. Вінниця. 2011. №9. С.187-189
33. Що потрібно для виготовлення соняшникової олії // Режим доступу // URL: <https://firtka.if.ua/blog/view/shcho-potribno-dlia-vigotovlenniasoniashnikovoyi-oliyi> (дата звернення: 10.02.2024).
34. Шпильовий В.А. Деякі аспекти екологічної безпеки виробництва продуктів харчування // Екологія і ресурси: Зб. наук. праць. Вип. 8. К.: Український інститут досліджень навколишнього середовища, 2003. С.91–94.
35. Яницький В. Харчова і переробна промисловість. Безпечність і якість продукції [Текст]. Харчова і переробна промисловість. 2006. №5. С. 3.