

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 копченої рибної продукції

Виконав О.В. Поправка

Керівник, доцент Н.В. Недашківська

Рецензент асистент Новітуні І.В.

Я, _____ (ПІБ 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	Класифікація та асортимент копчених рибних товарів.....	9
1.2	Підбір і вимоги до сировини.....	11
1.3	Опис технології виробництва копченої риби.....	14
1.4.	Технологічний розрахунок.....	19
1.5.	Підбір та розрахунок технологічного обладнання для виробництва копченої риби.....	21
2	Розділ 2. Контроль безпечності та якості копченої риби	25
3	Розділ 3. Екологізація виробничих процесів виробництва рибопродукції	28
4	Розділ 4. Економічна ефективність виробництва копченої риби.....	32
	ВИСНОВКИ.....	33
	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	34

АНОТАЦІЯ

Поправка Олександр Віталійович «Організація виробництва копченої риби».

Досліджено аналіз технології виробництва копченої риби, а саме виробництво скумбрії холодного копчення.

Метою роботи є аналіз технології виробництва копченої риби.

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

Ключові слова: холодне копчення, скумбрія, заморожена риба, холодильна камера, якість, обладнання.

Кваліфікаційна робота бакалавра містить 36 сторінок, 12 таблиць, 7 рисунків, список використаних джерел із 28 найменувань.

ANNOTATION

Popravka Oleksandr Vitaliyovych 'Organisation of smoked fish production'.

The article analyses the technology of smoked fish production, namely the production of cold smoked mackerel.

The aim of the work is to analyse the technology of smoked fish production.

The paper analyses the technological scheme of production and description of the hardware and technological scheme of cold smoked fish; calculates the raw materials for the production of cold smoked mackerel; characterises the commercial products, raw materials, basic and auxiliary materials; calculates the product calculation of cold smoked fish, raw material consumption rates; calculates and selects technological equipment; analyses the control of raw materials for the production of cold smoked fish and calculates the economic costs of equipment.

Keywords: cold smoked fish, mackerel, frozen fish, refrigerator, quality, equipment. The bachelor's thesis contains 36 pages, 12 tables, 7 figures, a list of 28 references.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Берник І. М., Фаріонік Т. В., Новгородська Н. В. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного та рослинного походження: Навчальний посібник. Вінниця ВНАУ, 2020. 126 с
2. Васюкова, Г.Т. Переробка риби на харчових підприємствах малої потужності: навчальний посібник для студентів ВНЗ / Г.Т. Васюкова, Л. П. Ющенко. К.: Кондор, 2011. 96 с.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза риби, морських ссавців та безхребетних тварин : навчальний посібник / Фотіна Т. І., Березовський А. В., Петров Р. В., Горчанок Н. В. Вінниця : Нова Книга, 2013. 120 с
4. Водне господарство в Україні / [за ред. А. В. Яцика, В. М. Хорева]. К.: Генеза, 2000. 456 с.
5. Донченко Л. В. Безпека харчової продукції. Частина 1: підручник для академічного бакалаврату / Л. В. Донченко, В. Д. Надикта. 3-тє вид., Випр. і дод. М.: Видавництво Юрайт, 2018. 264 с.
6. ДСТУ 4868:2007 «Риба заморожена. Технічні умови».
7. ДСТУ 7972:2015 «Риба та рибні продукти. Правила приймання, методи відбирання проб».
8. ДСТУ 8029:2015 «Риба та рибні продукти. Методи визначення вологи».
9. ДСТУ 8451:2015 «Риба та рибні продукти. Методи визначення органолептичних показників».
10. Кислиця Я.О., Менчинська А. А. Удосконалення технології риби холодного копчення типу «Кіпперс». Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: X Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів, м. Київ, 22-23 квітня 2021 року: тези доповіді. К., 2021. С. 146

11. Експертиза товарів [Електронний ресурс]: навчальний посібник / [А. А. Дубініна, І. О. Дудла, М. Р. Мардар та ін.]. Електрон. дані. Х.: ХДУХТ, 2017.
12. Калякіна Т. В. Фактори впливу на тенденції споживання рибної продукції в світі та в Україні. Вісник академії праці і соціальних відносин Федерації профспілок країни. 2008. № 2. С.25–28.
13. Красовський П.А. Товар і його експертиза. М.: Центр економіки і маркетингу, 2017. 240 с.
14. Ліфиць І. М. Стандартизація, метрологія та сертифікація : підручник / І. М. Ліфиць. М.: Юрайт-Издат, 2017. 399 с.
15. Левківський С.С. Раціональне використання і охорона водних ресурсів: Підручник / С.С. Левківський, М.М. Падун. К.: Либідь, 2006. 280 с.
16. Луценко Д. П. Розробка та дослідження малогабаритної установки холодного копчення риби з рециркуляцією коптильного диму: автореф. дис. канд. техн. наук: 05.18.12. Харківська державна академія технології та організації харчування. Харків, 1999. 18 с
17. Мішанін Ю., Іхтіопатологія та ветеринарно-санітарна експертиза риби / Ю. Мішанін// СПб.: Видавництво «Лань».2019.157 с.
18. Найдіч О.В., Хіміч М.С., Оніщенко О.В. «Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів переробки гідробіонтів»: Конспект лекцій. Одеса: Екологія, 2012. 81 с.
19. Новікова А.М., Голубкіна Т.С., Прокоф'єва С.А. Товарознавство та організація торгівлі продовольчими товарами: Підручник. М.: Профобриздат., 2002.
20. Олійник О.М. Організація обладнання і технологія продажу продовольчих товарів: Підручник. К.: «ЛДЛ» 2004.- 296с.
21. Орлов П. Економічні аспекти впровадження систем менеджменту якості на промислових підприємствах / П. Орлов // Економіка України. 2008. № 2. С. 17–26.

22. Сибірна Р.І. Особливості проведення ветеринарно-санітарних експертиз / Р. І. Сибірна, А. В. Сибірний, О. В. Хомів // Науковий вісник НУ «Львівська політехніка». Серія юридичні науки. 2016. № 850. С. 548-552.
23. Стасишен М. С. Економічні проблеми розвитку рибного господарства України: [монографія] / Стасишен М. С.; [за ред. П. П. Борщевського]. К.: РВПС України НАН України, ЦНДІЕ, 1998. 291 с.
24. Товажанський Л.Л. Теоретичні основи харчових технологій: навчальний посібник /Л.Л. Товажанський, В.А. Домарецький, А.М. Куц [та ін.]. Харків: НТУ «ХП», 2010. 720 с.
25. Чернік В. Г. Система ХАССП – гарантія довіри / В. Г. Чернік, Ю. І. Данчук // Рибне господарство України. 2007. № 3–4. С. 67–72.
26. Шерман І.М. Технологія виробництва продукції рибництва: підручник / І.М. Шерман, В.Г. Рилов. К.: Вища освіта, 2005. 351 с.
27. Хвесик М.А. Рибне господарство України (еколого-економічний аспект) / М.А. Хвесик, К.І. Рижова. К.: РВПС України НАН України, 2004. 53 с.
28. Яновська М. Копчення рідким димом (на шкоду чи на здоров'я?). М'ясні технології світу. 2011. № 3, С. 66 68.