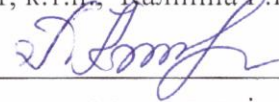


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту  
Зав. кафедри харчових технологій і  
технологій переробки продукції  
тваринництва  
доцент, к.т.н., Калініна Б.П.

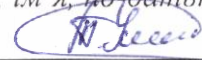


підпис, вчене звання, прізвище, ініціали

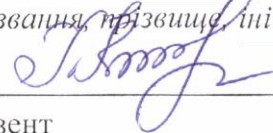
« 21 » 05 2024 року

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА**  
**ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ФРУКТОВИХ КОНСЕРВІВ**

Виконав(ла) Ушачова Т.О.  
прізвище, ім'я, по-батькові, підпис



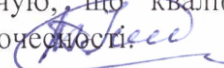
Керівник доц. Калініна Б.П.  
вчене звання, прізвище, ініціали, підпис



Рецензент  
вчене звання, прізвище, ініціали, підпис

доцент Цедра С.Х. Цедра

Я, Ушачова Тетяна Олексіївна, засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.



|  |    |
|--|----|
| ЗМІСТ  |    |
| РЕФЕРАТ .....  | 3  |
| ВСТУП.....   | 4  |
| РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА.....                        | 5  |
| 1.1. Характеристика сировини та допоміжних матеріалів..... | 5  |
| 1.2. Продуктовий розрахунок.....                           | 8  |
| 1.3. Підбір та розрахунок технологічного обладнання.....   | 9  |
| 1.4. Опис технології.....                                  | 14 |
| РОЗДІЛ 2. СХЕМА КОНТРОЛЮ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ.....       | 20 |
| РОЗДІЛ 3. БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ .....     | 23 |
| РОЗДІЛ 4. ЕКОНОМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ВИРОБНИЦТВА КОНСЕРВІВ ....  | 26 |
| ВИСНОВКИ.....  | 29 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....                        | 30 |

## **РЕФЕРАТ**

### **Ушачова Т.О. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ФРУКТОВИХ КОНСЕРВІВ**

Кваліфікаційна робота складається із таких частин: вступ, технологічна в тому числі розрахункова частина, екологічна частина, схема контролю виробництва, висновки та списку літературних джерел.

Для насичення торгівельного ринку та задоволення попиту населення продуктами харчування фруктового напрямку метою роботи є вибір та обґрунтування асортименту продукції цеху фруктових консервів, проведення технологічні розрахунків, обґрунтувати вибір технологічної схеми та обладнання для виробництва консервів. За проведеною роботою зроблено висновки.

Ключові слова: технологія, фрукти, джем, якість.

## ANNOTATION

### **Ushachova T.O. ORGANIZATION OF FRUIT CAN FOOD.**

Qualifying work consists of such parts: entry, technological including calculation part, ecological part, chart of production control, conclusions and to the list of literary sources.

For a trade market saturation and satisfaction of demand of population of feed of fruit direction products the aim of work are a choice and ground of assortment of products of workshop of fruit can food, realization technological calculations, to ground the choice of flowsheet and equipment for the production of can food. At conducted work drawn conclusion.

Keywords: technology, fruit, jam, quality.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. ДСТУ 2826-2008. Абрикоси свіжі. ТУ
2. ДСТУ 4623-2006 Цукор – пісок. ТУ
3. ДсанПін 383-96 «Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного волопостачання»
4. Пляшки -ТУ У 46.72.122-97. Пляшки скляні під закупорювання типу 3 (Твіст-Офф).
5. Банки - ГОСТ 5717 . Баки скляні під закупорювання типу 3 (Твіст-Офф).
6. Проектування підприємств плодоовочевої консервної промисловості. ВИТП – СГІП-46-2596 “Відомчі норми технологічного проектування України”.-Київ: Мінсільгосппрод України,1996.-част.1.-38с.,част.2.-102с.
7. Євпак, О., Попович З., Калініна Г. Використання пюре гарбуза у технології молочних десертів / Г. Калініна, О. Євпак, З. Попович // Міжнародна науково-практична конференція магістрантів. Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва, харчові технології. Біла Церква, 2021 р.
8. Національна стратегія управління відходами в Україні до 2030 року. Схвалено розпорядженням Кабінету Міністрів України від 8 листопада 2017 р. № 820-р. <https://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/820-2017-p>
9. Безвідходні технології при переробці сільськогосподарської продукції / В.Н. Писаренко та ін. // Агроекологія. Полтава, 2008. № 3. С. 15-24.
10. Петрук В.Г., Васильківський І.В., Петрук Р.В., Крусір Г.В., Клименко М.О., Сакалова Г.В. Технології захисту навколишнього середовища. Підручник.Ч.4: Технології поводження з відходами харчових виробництв, Вінниця: ВНТУ, 2019. 340 с.
11. Снежкін Ю. Ф., Петрова Ж. О. Харчові порошки з рослинної сировини Класифікація, методи отримання, аналіз ринку // Biotechnologia Acta. 2010. Т. 3, № 5. С. 43 – 49.

12. Флауменбаум Б. Л. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби: Підручник / Б.Л. Флауменбаум, Є.Г. Кротов, О.Ф. Загібалов та ін.- К.: Вища школа, 1995. 301с.
13. Бойко Т.Ю. Обґрунтування конструктивно-технологічної схеми машини для переробки плодів вичавок. Праці ТДАТУ Вип. 14 Т.1, с. 59.
14. Система НАССР: довідник / В.Н. Битков [та ін.]; відп. В.Н. Сухов. – Л.: НТЦ Леонорм – Стандарт, 2003. – 218с.
15. Про безпечність та якість харчових продуктів: закон України: [прийнятий Верховною радою 06 вересня 2005р. – № 2809 – 4].
16. Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги ДСТУ 4161-2003: [від 01 липня 2003р.].
17. Про безпечність та якість харчових продуктів: закон України: [прийнятий Верховною радою 06 верес. 2005р. – № 2809 – 4].
18. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с.
19. Берник І. М., Фаріонік Т. В., Новгородська Н. В. Ветеринарносанітарна експертиза продуктів тваринного та рослинного походження: Навчальний посібник. Вінниця ВНАУ, 2020. 126 с.
20. Флауменбаума Б.Л. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби. К.: Вища школа, 2015. 301 с. 2.
21. Савчук Н.Г. та ін Технохімічний контроль продукції рослинництва: навчальний посібник. Київ: Арістей, 2005. 254 с. 4.
22. Бондар С.М., Чабанова О.Б, Недобійчук Т.В. Дослідження процесів утилізації рослинних відходів харчової галузі методом сушіння в завислому шарі. Екологічна безпека, ОНАХТ. 2009 (6). С. 40-43. 5.
23. Ростовський, В.С. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості. Навчальний посібник. К.: Кондор, 2009. 134 с.