


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

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
В.о. зав. кафедри безпеки та якості харчових
продуктів, сировини і технологічних процесів


доцент  Г.В. Мерзлова
« 16 » травня 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ФРАНЦУЗЬКИХ БАГЕТІВ

Виконав  Д.С. Фальківський

Керівник, доцент  Г.В. Мерзлова

Рецензент асистент Надгуса П.В. 
вчене звання, прізвище, ініціали, підпис

Я, Фальківський Денис Сергійович засвідчую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024

ЗМІСТ

	Завдання на кваліфікаційну роботу.....	2
	Анотація.....	3
	Annotation.....	4
	Відгук керівника.....	5
	Рецензія.....	6
	ВСТУП.....	8
1	Розділ 1. Технологічна частина.....	10
1.1	Історія створення французького багету	10
1.2	Класифікація багетів	11
1.3	Підбір і вимоги до сировини для виготовлення французького багету.....	13
1.4	Технологічний розрахунок.....	15
1.5	Підбір і розрахунок технологічного обладнання.....	17
1.6	Технологія виготовлення французького багету.....	19
2	Розділ 2. Контроль безпечності та якості виробництва французького багету.....	27
3	Розділ 3. Екологізація виробничих процесів.....	30
4	Розділ 4. Економічна частина.....	32
	ВИСНОВКИ.....	33
	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	35

АНОТАЦІЯ
Фальківський Денис Сергійович
ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ФРАНЦУЗЬКИХ БАГЕТІВ

Сучасне хлібопекарське виробництво характеризується досить високим рівнем механізації й автоматизації технологічних процесів виробництва хліба та впровадженням інноваційних технологій з постійним розширенням асортименту. Все ці моменти вимагають від працівників цієї галузі високої професійної підготовки, гарних знань технології і уміння виконувати технологічні операції за приготування тіста, по його обробленню й випіканню різних видів хлібобулочних виробів.

Французький багет є одним із найвідоміших символів Франції, має цікаву й багатозарову історію, яка охоплює декілька століть. Цей довгий і хрусткий хліб став невід'ємною частиною французької кулінарної культури й отримав визнання по всьому світу.

Французький багет, незважаючи на свою простоту, має різноманітність варіацій, які залежать від способу виготовлення, інгредієнтів, форми та регіональних особливостей. Кожен вид багету має свої унікальні характеристики, що надають йому особливого смаку й текстури. Різноманіття багетів дозволяє знайти варіант, який задовольнить будь-які смакові вподобання споживачів.

Дипломна робота складається із слідуєчих розділів: вступу, технологічної частини, контролю безпечності й якості виробництва французького багету, екологізації виробничих процесів, економічної частини, висновків, списку використаної літератури. Робота викладена на 37 сторінках комп'ютерного тексту, містить 8 рисунків і 5 таблиць. Список літератури включає 22 джерела.

Ключові слова: французький багет, продуктивний розрахунок, сировина, борошно, органолептичні показники, хлібобулочні вироби.

ANNOTATION

Falkivskyi Denys

ORGANIZATION OF PRODUCTION OF FRENCH BAGUETES

Modern bakery production is characterized by a fairly high level of mechanization and automation of technological processes of bread production and the introduction of innovative technologies with a constant expansion of the assortment. All these moments require employees of this industry to have high professional training, good knowledge of technology and the ability to perform technological operations for the preparation of dough, its processing and baking of various types of bakery products.

The French baguette is one of the most famous symbols of France, with an interesting and multi-layered history spanning several centuries. This long and crispy bread has become an integral part of French culinary culture and has gained recognition all over the world.

The French baguette, despite its simplicity, has a variety of variations that depend on the method of manufacture, ingredients, shape and regional characteristics. Each type of baguette has its own unique characteristics that give it a special taste and texture. The variety of baguettes allows you to find an option that will satisfy any taste preferences of consumers.

The thesis consists of the following sections: introduction, technological part, safety and quality control of French baguette production, greening of production processes, economic part, conclusions, list of references. The work is presented on 37 pages of computer text, contains 8 figures and 5 tables. The list of references includes 22 sources.

Key words: French baguette, food calculation, raw materials, flour, organoleptic indicators, bakery products.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Бобровський А.Л. (2005). Екологічна оцінка та екологічна експертиза: підручник. Рівне: Рівненський ін-т слов'янства Київ. славістичного ун-ту. 330 с.
2. Бондар І. П. (2003). Розроблення технології хліба з борошняних сумішей підвищеної харчової цінності. ступеня канд. техн. наук: спец. 05.18. 01 «Технологія хлібопекарських продуктів та харчових концентратів.
3. Гетьман І.А., Михонік Л.А., Науменко О.В., Кухаренко І.О. (2020). Використання заквасок спонтанного бродіння з борошна круп'яних культур в технології пшеничного хліба. Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення: матеріали Міжнародної конференції, 25 вересня, 2020 р. Львів: ЛТЕУ, 78–80.
4. Дробот В.І. (2002). Технологія хлібопекарського виробництва. К.: Логос, 217-227.
5. Дробот В.І. (2015). Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів: навчальний посібник. Київ. Кондор-Видавництво, 958 с.
6. Дробот В.І. (2019). Довідник з технології хлібопекарського виробництва. Довідник : навч. посіб. 2-е вид., перероб. і допов. Київ, 580 с.
7. ДСТУ 4587:2023 Вироби булочні. Загальні технічні умови (на заміну ДСТУ 4587:2006)
8. 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. 13.
9. Запольський А.К., Українець А.І. (2005). Екологізація харчових виробництв. К.: Вища шк., 423 с.
10. Іоргачова, К.Г., Лебедеженко Т.Є. (2015). Хлібобулочні

вироби оздоровчого призначення з використанням фітодобавок [Текст]: монографія. Київ: К-Прес, 464 с.

11. Лебеденко, Т.Є., Пшенишнюк Г.Ф., Соколова Н.Ю. (2014). Технологія хлібопекарського виробництва. Практикум: навч. посіб. Одеса : Освіта України, 392 с.

12. Новікова, О.В. (2017). Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів [Електронний ресурс] : навчальний посібник : [для студ. вищ. навч. закл.]. 2-ге вид., переробл. та доп. Київ: Ліра-К, 540 с.

13. Посібник з впровадження системи управління безпечністю НАССР на підприємствах. Агентство «Лінк Україна», 2012. 15-100 с.

14. Пшенишнюк Г.Ф., Макарова О.В., Іванова Г.С. (2010). Інноваційні заходи підвищення якості зернового хліба. Харчова наука і технологія. 1, 73–77.

15. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. (2015). Інноваційні харчові технології. Товари і ринки. 1, 189-201.

16. Ткаченко А.С. (2012). Методичні настанови щодо безпечності харчових продуктів на виробничих підприємствах України. 222 с.

17. Черевко О.В. (2006). Функціональні харчові продукти. Харчова і переробна промисловість. Київ. 6, 18–19.

18. Ballester-Sánchez, J., Millán-Linares, M. C., Fernández-Espinar, M. T., & Haros, C. M. (2019). Development of Healthy, Nutritious Bakery Products by Incorporation of Quinoa. *Foods (Basel, Switzerland)*, 8(9), 379. <https://doi.org/10.3390/foods8090379>

19. Conte, P., Fadda, C., Piga, A., & Collar, C. (2016). Techno-functional and nutritional performance of commercial breads available in Europe. *Food science and technology international = Ciencia y tecnologia de los alimentos internacional*, 22(7), 621–633.

<https://doi.org/10.1177/1082013216637724>

20. Gómez M. (2022). Gluten-free bakery products: Ingredients and processes. *Advances in food and nutrition research*, 99, 189–238.

<https://doi.org/10.1016/bs.afnr.2021.11.005>

21. Martínez-Monzo J., García-Segovia P., Albors-Garrigos J. (2013). Trends and Innovations in Bread, Bakery, and Pastry . *Journal of Culinary Science & Technology*. 11(1), 56–65. doi:

<http://doi.org/10.1080/15428052.2012.728980>

22. Stantiall, S. E., & Serventi, L. (2018). Nutritional and sensory challenges of gluten-free bakery products: a review. *International journal of food sciences and nutrition*, 69(4), 427–436.

<https://doi.org/10.1080/09637486.2017.1378626>