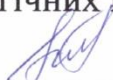


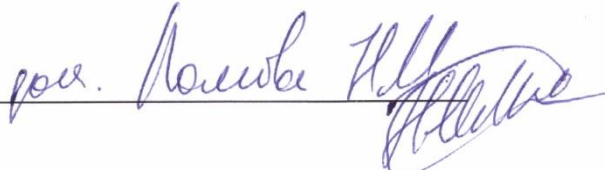
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
В.о. зав. кафедри безпеності та
якості харчових продуктів, сировини
і технологічних процесів
доцент  Мерзлова Г.В.
« 16 » травня 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА
ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ФАРШЕВИХ КОНСЕРВІВ

Виконала  ШАЛАБАЙ Д.П.

Керівник, доцент  НАДТОЧІЙ В.М.

Рецензент 

Я, Шалабай Д.П., засвічую, що кваліфікаційну
роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

ЗМІСТ

		С
Завдання на кваліфікаційну роботу		
Анотація		
Annotation		
Відгук керівника		
Рецензія		
Вступ		5
Розділ 1. Технологічна частина		8
1.1. Обґрунтування виробництва фаршевих консервів		8
1.2. Підбір та вимоги до основної сировини, основних і допоміжних матеріалів для виробництва фаршевих консервів		10
1.3. Технологічний розрахунок фаршевих консервів		14
1.4. Підбір та розрахунок технологічного обладнання для виробництва фаршевих консервів		20
1.5. Особливості технології фаршевих консервів		28
Розділ 2. Технохімічний контроль та контроль безпечності фаршевих консервів		34
Розділ 3. Екологізація м'ясних консервів		
Розділ 4. Економічні показники впровадження виробництва фаршевих консервів		45
Висновки		47
Список використаної літератури		48

АНОТАЦІЯ

Шалабай Д.П. Організація фаршевих консервів

Мета кваліфікаційної роботи – обґрунтувати та розробити технологію виробництва фаршевих консервів.

М'ясні консерви – є харчовими готовими продуктами, що упаковуються герметично, стерилізуються нагріванням до температури, яка призупиняє життєдіяльність мікроорганізмів та можуть зберігатися протягом тривалого терміну із збереженням якісних показників. На основі аналізу ринку м'ясних консервів в Україні було обґрунтовано виробництво м'ясних фаршевих консервів. Фаршеві консерви будуть виготовлятися в жерстяних банках № 8 / 353 г.

У роботі зроблений продуктовий розрахунок виробництва м'ясних консервів, на основі розрахунків продуктивності та потужності обладнання зроблено підбір технологічного обладнання для виробництва банкових консервів. Для стерилізації консервів буде впроваджено горизонтальний автоклав. Стерилізація буде здійснюватися за температури 115 °С.

Розроблено схему технохімічного контролю технологічних процесів та параметрів оцінки якості м'ясних фаршевих консервів.

За економічними розрахунками рентабельність виробництва фаршевих консервів буде складати 2,1 %.

Кваліфікаційна робота містить 53 сторінки, 12 таблиць, 3 рисунки та список використаних джерел літератури з 31 найменування.

Ключові слова: м'ясні фаршеві консерви, вимоги до м'ясної сировини, технологічне обладнання, технологічний розрахунок, подрібнення м'яса, стерилізація банкових консервів.

ANNOTATION

Shalabai D.P. Organization of minced meat preserves

The purpose of the qualification work is to substantiate and develop the technology for the production of canned minced meat.

Canned meat is ready-to-eat food products that are hermetically packed, sterilized by heating to a temperature that stops the life of microorganisms and can be stored for a long time while maintaining quality indicators. On the basis of the analysis of the canned meat market in Ukraine, the production of canned minced meat was substantiated. Canned minced meat will be produced in tin cans No. 8 / 353 g.

In the work, a product calculation for the production of canned meat was made, based on the calculations of the productivity and power of the equipment, a selection of technological equipment was made for the production of bank preserves. A horizontal autoclave will be introduced to sterilize canned goods. Sterilization will be carried out at a temperature of 115 °C.

A scheme of technochemical control of technological processes and parameters for evaluating the quality of canned minced meat has been developed.

According to economic calculations, the profitability of canned meat production will be 2,1%.

The qualification paper contains 53 pages, 12 tables, 3 figures and a list of used literature sources from 31 titles.

Key words: canned minced meat, requirements for meat raw materials, technological equipment, technological calculation, grinding of meat, sterilization of cans.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Бойченко, М.С., Страшинський І.М. Розробка м'ясних консервів для функціонального харчування. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 12–13 травня 2016 р. Київ : НУХТ, 2016. С. 43–44.
2. Гавриленко О.С., Хоміцька О.А., Липовець О.В. Відповідність м'ясних та м'ясо-рослинних консервів вимогам національних стандартів України. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2017. № 4. С. 81–84.
3. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Рогач Ю.П., Кюрчева Л.М. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: навч. посіб. Суми: Довкілля, 2004. 420 с.
4. Москалюк, О.Є., Гащук, О.І. Розроблення паштетів з використанням фітокомплексу злакових культур Choice. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*, 2017. № 4, С. 238–243.
5. Strashynskiy I.M., Pasichnyi V.M., Fursik, O.P. (2015). Reolohichni vlastyivosti hidratovanykh bilokvmisnykh funktsionalnykh kharchovykh kompozytsii. *Novi rishennia v suchasnykh tekhnolohiiakh*, 2015. 62(1171), С. 166–170.
6. Удосконалення технології м'ясо-рослинних консервів з використанням бобових. О.І. Гащук, О.Є. Москалюк, П.О. Горішній, О.А. Грищенко. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*, 2019. Т. 25, № 6. С. 219–226.
7. ДСТУ 4606 : 2006 «Консерви м'ясні фаршеві. Загальні технічні умови». [Чинний від 2007–07–01]. Держспоживстандарт України. Київ, 2007. 12 с.
8. Правила № 28–2002 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарносанітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України 07.06.02 № 28.
9. Закон України «Про інноваційну діяльність» зі змінами, внесеними згідно з Законами України в 1991–2005 рр. *Голос України*. 2006. 21

- лист. С. 2–3.
10. Закон України «Про інноваційну діяльність» зі змінами, внесеними згідно з Законами України в 1991–2005 рр. *Голос України*. 2006. 21 лист. С. 2–3.
 11. Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування : збірник. Київ, 2001. 11 с.
 12. Карп'як М.О. Ринок м'яса та м'ясопродуктів в Україні в мовах євроінтеграції: зовнішньоекономічні аспекти. *Економіка та управління національним господарством*. 2018. Вип. 3 (131). С. 18–21.
 13. Клименко М.М., Пасічний В.М., Масліков М.М. Технологічне проектування м'ясо-жирових виробництв: навчальний посібник. Вінниця: Нова Книга, 2005. 384 с.
 14. Крижова, Ю. П., Баль-Прилипко Л. В. Розробка продуктів оздоровчо-профілактичного призначення. *Продовольча індустрія АПК*. 2015. № 5. С. 39–48.
 15. Особливості діяльності підприємства м'ясопереробної галузі. Вербельчук С.П., Фелонюк Я.О., Хвощевський Р.П., Каранюк Н.А., Гончар Д.І. *Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: наук.-теор. зб.* Житомир: ЖНАЕУ, 2020. Вип. 13. С. 224–227.
 16. Пасічний В.М., Сабадаш П.М., Жук І.З. Оптимізація технологічних властивостей сировини у виробництві консервів з м'ясом птиці. *Науковий вісник Львівської національної академії ветеринарної академії ім. С.З. Гжицького*. 2004. Т. 7. № 2, Ч. 1. С. 227–230.
 17. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник. М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; за ред. М. М. Клименка. Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.
 18. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості: підручник. І.С. Гуляй, М.М. Пушанко, Л.О. Орлов та ін.; за ред. І.С. Гулого. Вінниця: Нова книга, 2001. 576 с.

19. Машини та обладнання переробних виробництв: навчальний посібник. О.В. Дацишин, А.І. Ткачук, Д.С. Чубов та ін.; за ред. О.В. Дацишина. К.: Вища освіта, 2005. 159 с.
20. Поперечний А.М., Потапов В.О., Корнійчук В.Г. Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 312 с.
21. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник. О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова та ін.; за ред. Л.М. Крайнюк. Суми: Університетська книга, 2012. 512 с.
22. Джигирей В.С. Екологія та охорона навколишнього природного середовища: Навчальний посібник. К.: Т-во «Знання», 2002. 203 с.
23. Лозовський А.П. Основи технологічного проектування промислових підприємств переробних галузей. Суми: Університетська книга, 2014. 320 с.
24. Світовий ринок м'ясних консервів зростатиме. URL: <https://harch.tech/2022/10/21/svitivyy-rynok-konserviv/>
25. Аналіз ринку м'ясних консервів в Україні. 2019 рік. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-myasnyh-konservov-v-ukraine-2019>
26. Сучасні технології консервування, зберігання і транспортування м'яса. URL: <http://www.tsatu.edu.ua/rosl/wp-content/uploads/sites/20/lekcija-8.suchasni-tehnolohiyi-konservuvannja-zberihannja-i-transportuvannja-mjasa.pdf>
27. Крижова Ю.П., Баль-Прилипка Л.В. Технологія м'ясних консервів. 2016. URL: https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=ru&user=3OYEodMAAAAJ&citation_for_view=3OYEodMAAAAJ:R3hNpaxXUhUC
28. ДСТУ 5028 : 2008 «Яйця курячі харчові. Технічні умови». [Чинний від 2010-06-01]. Держспоживстандарт України. Київ, 2009. 13 с.
29. ДСТУ 7515 : 2014 «Сироватка молочна. Технічні умови». [Чинний від 2015-02-01]. Держспоживстандарт України. Київ, 2015. 12 с.

- 30.ДСТУ 3583 : 2015 «Сіль кухонна. Загальні технічні умови». З поправкою.
[Чинний від 2017-07-01]. Держспоживстандарт України. Київ, 2016. 14 с.
- 31.ДСТУ 3143 : 2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні умови». Зі зміною № 1.
[Чинний від 2014-07-01]. Мінекономрозвитку України. Київ, 2013. 16 с.