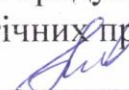

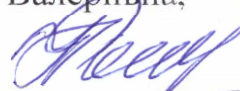


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Спеціальність 181 «Харчові технології»

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА
«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО»

Виконав Ястреб Олександр
Володимирович 
Керівник Роль Наталія Валеріївна,
канд.с.-г. наук, доцент 

Рецензент 


Я, Ястреб Олександр Володимирович, засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024 

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА	8
1.1. Обґрунтування та вибір асортименту.....	8
1.2. Підбір і вимоги до сировини	10
1.3. Технологічний розрахунок	12
1.4. Підбір та розрахунок технологічного обладнання.....	17
1.5. Опис технології виробництва.....	24
РОЗДІЛ 2. КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ЗАПЛАНОВАНОГО АСОРТИМЕНТУ	30
РОЗДІЛ 3 ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ.....	37
РОЗДІЛ 4 ЕКОНОМІЧНА ЧАСТИНА.....	38
ВИСНОВКИ.....	39
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	40
ДОДАТКИ.....	42

РЕФЕРАТ

Ястреб О.В. Організація виробництва пшеничного хліба.

Ця кваліфікаційна робота присвячена дослідженню та аналізу організації виробництва пшеничного хліба з метою оптимізації процесів та підвищення якості продукції. Зазначені технологічні аспекти включають в себе вибір та підготовку сировини, приготування тіста, обробку та випікання хліба, а також післявипічкові етапи, такі як охолодження та упаковка. Робота також аналізує різноманітні типи печей, використовуваних у процесі випікання, і методи охолодження продукції. Отримані результати мають практичне значення для підприємств хлібопекарської галузі, допомагаючи вдосконалити виробничі процеси, знизити витрати та підвищити якість виробів, що виготовляються. В цілому, ця робота сприяє розвитку ефективних стратегій виробництва пшеничного хліба з урахуванням сучасних вимог та стандартів якості.

Кваліфікаційна робота містить 42 сторінки, 11 таблиць, 3 рисунки, список літератур налічує 15 джерел.

Ключові слова: хліб, технологія, рецептура, обладнання, безпечність.

ANNOTATION

Yastreba O.V. Organization of wheat bread production.

This qualification work is devoted to research and analysis of the organization of wheat bread production with the aim of optimizing processes and improving product quality. The mentioned technological aspects include the selection and preparation of raw materials, dough preparation, processing and baking of bread, as well as post-baking stages such as cooling and packaging. The work also analyzes the various types of ovens used in the baking process and methods of cooling the products. The obtained results are of practical importance for enterprises in the bakery industry, helping to improve production processes, reduce costs and improve the quality of manufactured products. In general, this work contributes to the development of effective strategies for the production of wheat bread, taking into account modern requirements and quality standards.

The qualification work contains 42 pages, 11 tables, 3 figures, the list of references includes 15 sources.

Keywords: bread, technology, recipe, equipment, safety.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бондаренко Ю., Білик О., Кочубей-Литвиненко О., Андронович Г. Насіння льону як рецептурний компонент хлібобулочних виробів // Харчові технології: Наукові праці НУХТ. 2020. Т.26 № 4. С.178
2. Бурченко Л.М., Білик О.А. Вплив суміші пророщених зерен на зміну кількості та якості клейковини тіста // Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових продуктів і комбикормів», (Одеса, 24 - 27 вересня 2019 р.) / Одеська нац. акад. харч. технологій. Одеса: ОНАХТ, 2019. 70 с.
3. Галенко О.І. Проблеми регулювання цін у хлібопекарській галузі України. //Агросвіт, 2016. №11. С.22-28
4. Грищенко А.М Дробот В.І. Технологічні властивості безглютенових видів сировини / А. М. Грищенко, В. І. Дробот // Наукові праці [Одеської національної академії харчових технологій]. 2014. Вип. 46(1). С. 162-166.
5. Дробот В. І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. Київ, 2019. 580 с.
6. Дробот В.І., Іжевська О. П., Бондаренко Ю. В. Шрот насіння льону в технології хлібобулочних виробів // Технологія і безпека продуктів харчування. Харчова наука і технологія. 2016. Vol. 10 Issue 3. С. 76-81
7. Дробот В.І., Степаненко Т.О. Технологія галузі хлібопекарське виробництво. Київ: НУХТ, 2006. 267 с
8. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва/ Підручник для студентів вищих навчальних закладів. Київ: Логос, 2002. 364 с.
9. Тараймович І.В., Димчур Є.В. Аналіз шляхів інтенсифікації замішування тіста на безперервно діючих тістомісильних машинах. // Сучасні технології в машинобудуванні та транспорті. Науковий журнал. Луцьк: Луцький НТУ, 2014. №1. с.117-120
10. Теоретичні основи харчових виробництв : підруч. / Н.М. Зубар. К.: Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.

11. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів [Під ред. Г.М. Лисюк] / Г. М. Лисюк, М. В. Артамонова, О. В. Неміріч, О. Т. Старчаєнко . Харків: Університетська Книга, 2007. 464 с
12. Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів /укл. О.І. Петрова, Н.П. Шевчук. Миколаїв, 2020. 91с.
13. Технологія хлібобулочних виробів. [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <https://uk.baker-group.net/bread-and-bakery-products/technology-of-bread-and-bakery-products/2015-09-29-20-08-53-539.ht>. - [Заголовок з екрану].
14. Технологічне обладнання хлібопекарського виробництва. [Електронний ресурс]. - Режим доступу : http://elib.tsatu.edu.ua/dep/mtf/ophv_32/page9.html. -[Заголовок з екрану].
15. Тістомісильні машини та ідеальний процес замішування тіста. [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <https://harch.tech/2021/04/12/evrobake/>. -[Заголовок з екрану]. 56. Хлібопекарські властивості пшеничного борошна. [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <https://kc.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/11/2021/02/Chemical-technology-of-food-productsLectures3.pdf>. -[Заголовок з екрану].