

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

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
Зав. кафедри безпечності та якості харчових
продуктів, сировини і технологічних процесів
доцент _____ Г.В. Мерзлова
« 5 » _____ 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МЛИНЦІВ

Виконав _____ Б.Ф. Доценко

Керівник, доцент _____ Н.В. Недашківська

Рецензент _____ О.Р. Чехністренов

Я, Доценко Богдан Федорович, засвідчую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024

ЗМІСТ

	Завдання	3
	Анотація	4
	Annotation	5
	Відгук	6
	Рецензія	7
	ВСТУП.....	8
1	Розділ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ.....	9
1.1	Загальна характеристика млинців.....	9
1.2	Основні технологічні прийоми виготовлення млинців	11
2	Розділ 2. Методологія кваліфікаційної роботи.....	14
3	Розділ 3. Розроблення технології.....	18
3.1	Вимоги до сировини та матеріалів.....	18
3.2	Продуктовий розрахунок продуктів	19
3.3	Апаратурно-технологічне забезпечення	23
3.4	Опис технології виробництва млинців.....	32
4	Розділ 4. Контроль безпечності та якості продукту, екологізація виробництва	36
	Розділ 5. Економічна частина.....	40
	ВИСНОВКИ	42
	ПРОПОЗИЦІЇ.....	43
	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	44

АНОТАЦІЯ

Доценко Богдан Федорович

«Аналіз та удосконалення технології виробництва млинців».

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

Для підвищення конкурентоспроможності на ринку ми пропонуємо модернізувати виробництво млинців, впроваджуючи сучасні технології та розширюючи асортимент продукції за рахунок виробництва млинців з індичим м'ясом. Це дозволить нам створити унікальний продукт, який задовольнить найвищі вимоги споживачів.

Аналіз результатів показав, що зміна рецептури млинців позитивно вплинула на фінансові показники підприємства. Зокрема, було досягнуто збільшення прибутку та рівня рентабельності, який у досліджуваному випадку склав 83,8 %, що на 6,1% перевищує рецептуру млинців за традиційною технологією.

Кваліфікаційна робота магістра містить 46 сторінок, 12 таблиць, 8 рисунків, список використаних джерел із 30 найменувань.

Ключові слова: млинці, індиче м'ясо, мінеральна вода, якість, обладнання.

ANNOTATION

Dotsenko Bohdan

“Analysis and improvement of pancake production technology”.

The work analyzes the technological scheme of pancake production and describes the hardware and technological scheme of pancakes; calculates raw materials for production; characterizes commodity products, raw materials, main and auxiliary materials; calculates product calculation for pancakes, raw material consumption rates; calculates and selects technological equipment; analyzes control of raw materials for pancake production and calculates economic costs for equipment for pancake production.

To increase competitiveness in the market, we propose to modernize pancake production by introducing modern technologies and expanding the range of products by producing pancakes with turkey meat.

This will allow us to create a unique product that will satisfy the highest demands of consumers.

The analysis of the results showed that the change in the pancake recipe had a positive effect on the financial performance of the enterprise. In particular, an increase in profit and profitability was achieved, which in the studied case amounted to 83.8%, which is 6.1% higher than the pancake recipe using traditional technology.

The master's qualification work contains 46 pages, 12 tables, 8 figures, a list of sources used with 30 names.

Keywords: pancakes, turkey meat, mineral water, quality, equipment.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Захарчук В.Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
2. Бандуренко Г.М., Левківська Т. М., Бондаренко Д. Ю., Люлька С. Перспективи створення нових продуктів з використанням сучасних сортів моркви. Науковий тиждень у Крутах: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (у рамках II наукового форуму). Ніжин, 2017.С. 30-38.
3. Бірта Г.О., Бургу Ю. Г., Горячова О. О., Ковальчук Х. І. Сортowa ідентифікація та аналіз безпечності волоського горіха. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». 2019. № 1 (91). С. 81–86.
4. Вінникова Л.Г. Заморожені рублені м'ясні напівфабрикати. Технологія м'яса і м'ясних продуктів. 2006. 237 с.
5. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів. - К.: НУХТ, 2003. 569 с.
6. Доцяк В. С. Технологія виробництва м'ясних напівфабрикатів. Львів : Оріяна-Нова, 2016. С. 471-476.
7. ДСТУ 8380:2015. М'ясо та м'ясні продукти. Метод вимірювання масової частки жиру. [Чинний з 2017-07-01]. К.: ДП «УкрНДНЦ», 2017. 9 с
8. ДСТУ 8447:2015. Продукти харчові. Метод визначення дріжджів і плісневих грибів. Увед. 01.07.2017.К.: ВПНУБіП України «НДП стандартизації і технологій екобезпечної та органічної продукції. 2015. 15 с
9. Загальні вимоги: ДСТУ 4823.2:2007. 10 с.
10. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
11. Здобнов О.І., Циганенко В.О., Пересічний М.І.,Збірник рецептур страв та кулінарних виробів.К: «А.С.К».2008. 656 с.

12. Іжевська О. П., Косінова Я. Р., Козяр І. В. Млинці оздоровчої дії для закладів ресторанного господарства в умовах сучасності. Технічні науки і технології. 2020. № 2(20). С. 269–277.
13. Калугіна І., Дзюба Н. Перспективи виробництва напівфабрикатів млинців з водовмісними начинками. Scientifi cWorks. 2017. Т. 81. № 2. Doi: <https://doi.org/10.15673/swonaft.v81i2.898>
14. Козьмич Д.І., Кобишан А.Д., Назаренко Л.О. Експертиза товарів. - Полтава: РВВ ПУЕТ, 2011. 374 с.
15. Композиція інгредієнтів для приготування млинців з начинкою: пат. 111205 Україна МПК А23С9/13 (2006.01) / Калугіна І. М., Новік Ю. П.; власник ОНАХТ. № u 2016 02868; заявл. 22.03.2016; опубл. 10.11.2016, Бюл. № 21.
16. Левківська Т. М., Бандуренко Г. М., Безусов А. Т. Комплексна ресурсозберігаюча переробка моркви з отриманням поліфункціональних харчових добавок. Наукові праці ОНАХТ. 2010. № 37. С 211-214.
17. Мазаракі А.А. , Пересічний М.І., Кравченко М.Ф. та ін. Технологія харчових продуктів функціонального призначення 2-ге вид., переробл. та допов. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 1116 с.
18. Основи харчування : підручник / М. І. Кручаниця та ін. Ужгород : Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
19. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.]. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.
20. Сімахіна Г. О., Наumenко Н. В. Харчування як основний чинник збереження стану здоров'я населення. Проблемы старения и долголетия. 2016. Вип. 25 (№ 2). С. 204–214.
21. Стріха Л.О., Підпала Т.В., Сморочинський О.М. Оцінка впливу технології виробництва на показники м'ясних січених заморожених напівфабрикатів. Вісник СНАУ. Суми, 2017. Вип.6. С. 96–101.
22. Струтинська Л. Т., Адамович О. С. (2020) Спосіб виробництва млинців

смажених морквяних з яблучно-горіховою начинкою (Український патент № 143967) / Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України.

23. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі та ін.; за ред. М. І. Пересічного. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 1116 с.

24. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі та ін.; за ред. М. І. Пересічного. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 1116 с.

25. Тюрікова І. С. Технологія харчової продукції з використанням волоського горіха: теорія і практика: монографія. Полтава: ПУЕТ, 2015. 203с.

26. Kanagy J. J. Apparatus for automatically cooking products made of batter, such as pancakes : pat. 4583451 США. 2016.

27. Nam K. C. Meat products and consumption culture in the East / K. C. Nam, C. M. Lee // Meat Science. 2010. V. 86 (1). P. 95-102.

28. Nosenko T., Koroluk T., Usatuk S., Vovk G., Kostinova T. Comparative study of the biological value and oxidative stability of walnut and pumpkin – seed oils. Food science and technology. 2019. Vol. 13, Issue 1. P. 60-65.

29. Radu S. et al. Researches Concerning the Dynamic of the Nutrient Content at Thermal Treatment and Thawing of Semimanufactured Poultry Products. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Horticulture. 2010. V. 67(2). P. 206-209.

30. Zelenáková L., Kunová S., Lopašovský L. Evaluation of microbiological quality of cooked meat products during their shelf life. Maso Int. Brno. 2011. V. 1. P. 15-20.