

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Біолого-технологічний факультет

Спеціальність
181 «Харчові технології»

«Допускається до захисту»

В.о. завідувача кафедри безпеності та
якості харчових продуктів, сировини і
технологічних процесів

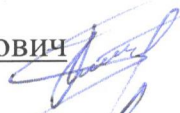
доцент  Г.В. Мерзлова

« 5 »  2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**«АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА
РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ»**

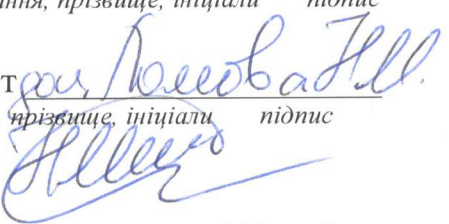
Виконав:

Петровський Володимир Сергійович 

прізвище, імя, по батькові, підпис

Керівник: доцент Чернюк С.В. 

вчене звання, прізвище, ініціали, підпис

Рецензент 

вчене звання, прізвище, ініціали, підпис

Я, Петровський Володимир, засвічую, що кваліфікаційну
роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024

ЗМІСТ

Завдання на кваліфікаційну роботу здобувачу.....	3
Відгук керівника роботи.....	6
АНОТАЦІЯ.....	4
ANNOTATION.....	5
ВСТУП.....	7
1. Огляд літератури	9
1.1 Аналіз українського ринку морепродуктів.....	9
1.2 Аналіз ринку пресервів та її товарні групи.....	12
1.3 Оселедець - основний інгредієнт у виробництві консервованої продукції.....	16
2. МЕТОДОЛОГІЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ	18
3. РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ.....	19
3.1 Вимоги до сировини та матеріалів.....	21
3.2 Продуктовий розрахунок	23
3.3 Апаратурно-технологічне забезпечення.....	27
3.4 Опис технології рибних пресервів.....	31
4. КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ПРОДУКТУ.....	35
5. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДАНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ.....	38
ВИСНОВКИ.....	41
ПРОПОЗИЦІЇ.....	42
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	43

АНОТАЦІЯ

Петровський Володимир Сергійович

«АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ»

Кваліфікаційна робота виконана на 45 сторінках, містить 2 рисунки, 13 таблиць, літературних джерел 31.

Мета роботи – Аналіз технології виробництва рибних пресервів та розробка окремих елементів щодо її удосконалення.

Об’єктом дослідження є технологія виробництва рибних пресервів.

Предмет досліджень – зміни харчової цінності пресервів при розробленні рецептур.

На основі аналізу літературних джерел визначено мету та завдання нашої роботи. Визначено хімічний склад та технічні характеристики основних та допоміжних інгредієнтів у виробництві консервованих продуктів.

Характеристика зміни харчової цінності продуктів залежно від виду та кількості доданих інгредієнтів. Запропоновано технологію виробництва рибної пресерви з підвищеною харчовою та біологічною цінністю.

Розраховано економічні показники від можливого впровадження технології та наведено орієнтовну собівартість отриманого продукту.

Ключові слова: оселедець, пресерва, харчова цінність, квасоля, томатний соус.

ABSTRACT

Petrovsky Volodymyr

"ANALYSIS AND IMPROVEMENT OF FISH PRESERVE PRODUCTION TECHNOLOGY"

The qualification work is completed on 45 pages, contains 2 figures, 13 tables, 31 literary sources.

The purpose of the work is to analyze the production technology of fish preserves and develop individual elements for its improvement.

The object of research is the production technology of fish preserves.

The subject of research is changes in the nutritional value of preserves when developing recipes.

Based on the analysis of literary sources, the purpose and tasks of our work are determined. The chemical composition and technical characteristics of the main and auxiliary ingredients in the production of canned products are determined.

Characteristics of changes in the nutritional value of products depending on the type and amount of added ingredients. A technology for the production of fish preserves with increased nutritional and biological value is proposed.

The economic indicators from the possible implementation of the technology are calculated and the estimated cost of the obtained product is given.

Key words: herring, preserve, nutritional value, beans, tomato sauce.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Велика кількість риби в раціоні. Результати 16-річного дослідження, в якому взяли участь майже півмільйона людей. 24-07-2018. URL: <https://ukr.media/medicine/366792/>
2. Вдовенко Н. М. Економіка рибогосподарських підприємств: [підручник]. К.: Видавничий дім «Кондор», 2017. 212 с.
3. Вдовенко, Н.М. Сучасний стан та напрями розвитку рибного господарства в Україні [Текст] / Н.М. Вдовенко // Економіка АПК. – 2010. - № 3.
4. Водне господарство в Україні / [за ред. А. В. Яцика, В. М. Хорева]. Київ : Генеза, 2000. 456 с.
5. Грициняк І.І. Наукове забезпечення розвитку аквакультури та підвищення ефективності використання водних біоресурсів внутрішніх водойм України // Рибогосподарська наука України. Київ: Інститут рибного господарства НААН, 2010. № 1. С. 4-13.
6. Данильчук Г. А. Технологія виробництва продукції аквакультури : метод. рек. для виконання лабораторних занять та самост. роботи студ. за напрямом підготовки 6.090102 - "ТВППТ" [Електронний ресурс] // Миколаїв : МНАУ. 2023. Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/14274/1/tehnologiya-virobnictva-produkciyi-akvakulturi-labor-bakalavr.pdf>.
7. Дегтярьов П.А., Шерман І.М., Пилипенко Ю.В. Фізіологія риб: Практикум: Навч. посіб. Київ : Вища школа, 2001. 128 с.
8. Долинський В., Кравчук Н. Рибне господарство: проблеми, шляхи їх вирішення // Харчова і переробна промисловість. 2003. № 7. С. 12-13.
9. ДСТУ 29045-91 Перець духмянний. Технічні умови
10. ДСТУ 3583:2015 сіль кухонна. Загальні технічні умови. 3 поправкою.
11. ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови.
12. ДСТУ 6025:2008 Риба солена. Технічні умови.
13. ДСТУ 7525:2014 Вода питна. Вимоги та методи контролювання.

14. ДСТУ ГОСТ 19588:2009. Пресерви з риби спеціального посолу. [Чинний від 2009-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 14 с.
15. Ємцев, В.І. Сучасний стан та конкурентоспроможність рибної галузі в Україні [Текст] / В.І. Ємцев // Наукові праці НУХТ. – 2010. - № 33. – С. 132-134.
16. Закон України “Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів” : за станом на 21 березня 2023 р. №2989-IX // База даних "Законодавство України". URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2989-20#n12>.
17. Імпорт риби в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступа: [www/ URL: \[https://www.segodnya.ua/ua/economics/business/ukraincy-edyat-slishkom-malo-ryby-chno-i-gde-pokupaem-infografika-1114280.html\]](https://www.segodnya.ua/ua/economics/business/ukraincy-edyat-slishkom-malo-ryby-chno-i-gde-pokupaem-infografika-1114280.html).
18. Інформаційно – аналітичний портал АПК України.- « Виробництво замороженої морської риби».
19. Коваленко В.О.Проблеми і завдання щодо розвитку аквакультури в Україні // Науково-технічне забезпечення рибної галузі України. Матеріали науково-практичного семінару, проведенного 16 червня 2010 року під час виставки "FishExpo – 2010" / Державний комітет рибного господарства України. Київ, 2010. С. 42-45.
20. Левківський С.С., Падун М.М.Рациональне використання і охорона водних ресурсів: Підручник. Київ : Либідь, 2006. 280 с.
21. Рибні консерви і пресерви. <https://buklib.net/books/26458/>
22. Рибні консерви та пресерви. https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib_upload/Ярошевич1%20готовий/page24.html.
23. Розпорядження Кабінету Міністрів України “Про схвалення Стратегії розвитку галузі рибного господарства України на період до 2030 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023-2025 роках” від 2 травня 2023 р. № 402-р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/402-2023-%D1%80>

24. Смирнюк, Н.І. Забезпеченість населення України рибою та рибною продукцією на сучасному етапі встановлення ринкових відносин [Текст] / Н.І. Смирнюк, І.В. Буряк, Н.О. Марценюк // Рибогосподарська наука України. – 2007. - №1. – С.76-82.

25. Соловійов, І.О. Ринок риби: вивчення проблематики споживання населення продовольчих товарів [Текст] / І.О. Соловійов, Ю.А. Сергєєва, Є.С. Денєжкіна // Маркетинг в Україні. – 2005. - №2. – С.- 8 – 14.

26. Спосіб виробництва рибних пресервів на основі дрібних оселедцевих риб із додаванням каротиновмісної сировини: пат. 93811 Україна: МПК А23В 4/12; № 201406184; заявл. 05.06.2014; опубл. 10.10.2014. Бюл. № 19.

27. Товстик В.Ф. Рибництво : навчальний посібник / В.Ф. Товстик – Харків: Еспада, 2004. – 272 с.

28. Українська рибна галузь «Щодо показників вилову та вселення риби, інших водних біоресурсів підприємствами рибної галузі» [Текст]. – Режим доступу: <https://shuvar.com/news/1329/Ukrayinska-rybna-haluz:-import-skorochennya-spozhyvannya-vtrychi>.

29. УНІАН. «Інформаційне агентство». Стаття // прес-служба Асоціації «Українських імпортерів риби і морепродуктів».

30. Флауменбаум Б.Л., Кротов С.Г., Загібалов О.Ф. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби./ За ред. Б.Л.Флауменбаума.- К.:Вища школа. 1995-301 с.

Хвесик М.А., Рижова К.І. Рибне господарство України (еколого- економічний аспект). Київ : РВПС України НАН України, 20