

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

Спеціальність 181 «Харчові технології»

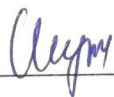
Допускається до захисту
В.о. зав. кафедри безпеності та якості харчових
продуктів, сировини і технологічних процесів

доцент  Г.В. Мерзлова
« 5 » 11 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КАШІ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

Виконала  А.І. Шулько

Керівник, професор  Ю.О. Шурчкова

Рецензент 

Я, Шулько Анна Іванівна, засвідчую, що кваліфікаційну роботу
виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024

ЗМІСТ

	Завдання на кваліфікаційну роботу.....	3
	Анотація.....	4
	Annotation.....	5
	Відгук керівника.....	6
	Рецензія.....	7
	ВСТУП.....	8
1	Розділ 1. Огляд літератури.....	9
1.1	Значення каші швидкого приготування в харчуванні населення.....	9
1.2	Загальна характеристика каші швидкого приготування	11
1.3	Загальна технологія каші швидкого приготування	13
1.4	Основні напрями розробки нових технологій каші швидкого приготування та їх удосконалення	16
2	Розділ 2. Методологія кваліфікаційної роботи.....	19
3	Розділ 3. Розроблення технології.....	23
3.1	Вимоги до сировини	23
3.2	Продуктовий розрахунок продуктів	29
3.3	Апаратурно-технологічне обладнання.....	33
3.4	Опис технології.....	35
4	Розділ 4. Контроль безпечності та якості продукту, екологізація виробництва.....	38
4.1	Контроль безпечності та якості каші швидкого приготування	38
4.2	Екологізація виробництва каші швидкого приготування	40
4	Розділ 5. Економічна частина	43
	Висновки.....	46
	Пропозиції.....	48
	Список використаної літератури.....	49

АНОТАЦІЯ
Шулько Анна Іванівна
«АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КАШІ
ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ»

Сегмент продуктів швидкого приготування є одним з найбільш динамічних на ринку харчових продуктів. Він задовольняє потреби споживачів у швидких та зручних рішеннях для сніданку.

Виробництво каші швидкого приготування забезпечує високу ефективність за рахунок чіткої послідовності технологічних етапів, які включають підготовку та змішування сировини, видалення сторонніх домішок, контроль якості, дозування компонентів та фасування.

Інноваційний підхід до зберігання і підготовки інгредієнтів, ретельний контроль на кожному етапі, а також використання натуральних добавок та ретельний моніторинг гарантують безпечність і високу харчову цінність продукту, що відповідає сучасним вимогам ринку.

Удосконалення технології виробництва каші швидкого приготування шляхом додавання сухої ожини є економічно доцільним рішенням, яке сприяє підвищенню ринкової вартості продукту, збільшенню прибутковості, зміцненню конкурентоспроможності й екологічної відповідальності підприємства.

Кваліфікаційна дипломна робота складається з слідуючих розділів: вступу, огляду літератури, методології кваліфікаційної роботи, розроблення технології, контролю безпечності та якості продукту, екологізації виробництва, економічної частини, висновків, пропозиції та списку використаної літератури. Робота викладена на 47 сторінках комп'ютерного тексту, містить 3 рисунка і 6 таблиць. Список літератури включає 32 джерела.

Ключові слова: вівсяна каша, продуктовий розрахунок, сировина, ягоди, ожина, органолептичні показники.

ANNOTATION

Shulko Anna

"ANALYSIS AND IMPROVEMENT OF QUICK-COOKING PORSE TECHNOLOGY"

The fast food segment is one of the most dynamic in the food market. It meets consumers' needs for quick and convenient breakfast solutions.

The production of instant porridge ensures high efficiency due to a clear sequence of technological stages, which include preparation and mixing of raw materials, removal of foreign impurities, quality control, dosing of components and packaging.

An innovative approach to the storage and preparation of ingredients, careful control at each stage, as well as the use of natural additives and careful monitoring guarantee the safety and high nutritional value of the product, which meets modern market requirements.

Improving the production technology of instant porridge by adding dry blackberries is an economically feasible solution that contributes to increasing the market value of the product, increasing profitability, strengthening the competitiveness and environmental responsibility of the enterprise.

The qualification thesis consists of the following sections: introduction, literature review, methodology of the qualification work, technology development, product safety and quality control, environmentalization of production, economic part, conclusions, proposal and list of used literature. The work is presented on 47 pages of computer text, contains 3 figures and 6 tables. The list of references includes 32 sources.

Key words: oatmeal, food calculation, raw materials, berries, blackberry, organoleptic indicators.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Віткін Л.М. Місце України у світовій та європейській якості. Л.М. Віткін. Стандартизація, сертифікація, якість. №3(18), 2002. С.43-49.
2. Доморецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М., Романенко Л.Ф., Хомічак Л.М., Василенко О.О., Мельник І.В., Мельник Л.М. Загальні технології харчових виробництв : підруч. К.: Університет «Україна», 2016. 814с.
3. ДСТУ 1009:2005 «Цукор ванільний. Технічні умови» Держспоживстандарт України, 2005. - 9с.
4. ДСТУ 1055:2006 Крупи, що швидко розварюються. Технічні умови
5. ДСТУ 2905:2005 «Концентрати, харчові сніданки сухі» Держспоживстандарт України, 2005.- 11с.
6. ДСТУ 4246:2003 «Сіль для промислового перероблення. Технічні умови» Держспоживстандарт України, 2003. 13с.
7. ДСТУ 4556:2006 «Молоко сухе швидкокорозчинне. Технічні умови» Держспоживстандарт України, 2006. 18с.
8. ДСТУ 4623:2006 «Цукор білий. Технічні умови» Держспоживстандарт України, 2006. 14с.
9. ДСТУ 4963:2008 «Овес. Технічні умови» Держспоживстандарт України, 2008. 13с.
10. ДСТУ 7525:2014 «Вода питна. Гігієнічні вимоги і контроль за якістю» Держстандарт України, 2015. 16с.
11. ДСТУ 7698:2015 «Крупи вівсяні. Технічні умови» Держспоживстандарт України, 2015. 15с.
12. Загальні технології харчової промисловості: навч. посібник О. А. Савченко, О. В. Грек, М. С. Ніколаєнко, О. А. Топчій, А. В. Тимчук; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ : Компринт, 2021. 293 с.
13. Іваненко Ф. В. Технологія виробництва і переробки продукції рослинництва: навч. посіб. К.: КНЕУ, 2008. 600 с.

14. Іваненко Ф. В. Технологія переробки сільськогосподарської продукції [Електронний ресурс] : [міжпредмет. тренінг для студ. спеціалізації «Економіка агропромислових формувань»]. Ф.В. Іваненко, А.Т. Соколовський. К.: КНЕУ, 2014. 268 с. ISBN 978-966-483-871-6
15. Іваненко Ф.В., Сінченко В.М. Технологія виробництва та переробки сільськогосподарської продукції: навч.-метод. посіб. для самост. вивч. дисц. К.: КНЕУ, 2005. 221 с.
16. Камінський В.Д., Переробка та зберігання сільськогосподарської продукції. Навчальний посібник для вузів. В.Д. Камінський, М.Б. Бабич. Одеса: Аспект, 2000. 460с.
17. Мережко Н.В. Управління якістю. Н.В. Мережко, В.В. Осієвська, Н.С. Ясинська. К.: КНТЕУ, 2010. 216 с.
18. Мерко І. Т., Моргун В. О. Наукові основи і технологія переробки зерна. Одеса : Друк, 2021. 348 с.
19. Мерко І.Т. Технології мукомельного і круп'яного виробництва. ОНАХТ, 2010. 272 с.
20. Механізація переробної галузі агропромислового комплексу: Навч. Посібник. О.В. Гвоздєв, Ф.Ю. Ялпачик, Ю.П. Рогач, М.М. Сердюк. К.: Вища освіта. 2006. 479 с.
21. Мирончук В.Г., Орлов Л.О., Українець А.І., Пушанко М.М. та ін. Розрахунки обладнання підприємств переробної і харчової промисловості. Навчальний посібник. Вінниця: Нова книга, 2004. 288с.
22. Мирончук В.Г., Пушанко М.М., Гулий І.С. Обладнання підприємств переробної та харчової промисловості. Вінниця: Нова книга, 2007. 648 с.
23. Основи харчових технологій: навч. посіб. Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, Т. С. Маціпура, Н. В. Коробець, С. С. Стоєв. Харків: Факт, Ч. 1. 2016. 152 с.

24. Паламарчук А.С., Кушніренко Н.М., Глушков О.А. Контроль якості, безпека та екологія в галузі. Навчальний посібник до лабораторних занять. Одеса : Видавничий дім “Гельветика”, 2020. 92 с.
25. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навчальний посібник. К: Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.
26. Подпряттов Г.І., Скалецька Л.Ф. Технологія виробництва борошна, крупи та олії: навч. посіб. К.: НАУ, 2000. 202 с.
27. Ростовський В.С., Колісник А.В. Система технологій харчових виробництв: навч. посіб. К.: Кондор, 2018. 256 с.
28. Савченко О.А., Грек О.В., Ніколаєнко М. С., Топчій О. А., Тимчук А.В. Загальні технології харчової промисловості: Підручник. К.: ЦП «Компринт», 2023. 427 с.
29. Технологічні комплекси харчових виробництв: Навчальний посібник. В.І. Теличкун, О.М. Гавва, Ю.С. Теличкун, О.О. Губеня, М.Г. Десик, О.М. Чепелюк. Київ : Видавництво «Сталь», 2017. 456 с.
30. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів [Текст]: навч. Посіб. А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса, В.В. Дорохович та ін..; за ред. А.М. Дорохович, В.М. Ковбаси; Нац. Університ. Харч.техн. К.; Інкос,2015. 632 с.
31. Товажнянский Л.Л., Бухкало С.І., Капустенко П.О. та ін. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах. Підручник. К.: ЦНЛ, 2011. 832 с.
32. Харчові технології у прикладах і задачах: підручник. (2018). Л.Л. Товажнянський, С.І. Бухкало, П.О. Капустенко, О.П. Арсеньєва, Є.І. Орлова. К.: Центр учбової літератури, 576 с.
33. Шутенко Є.І. Технологія круп'яного виробництва. ОНАХТ, 2010. 272 с.