

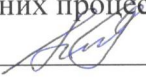
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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 СИРКОВОГО ДЕСЕРТУ»

Виконав:

Стах Богдан Євгенович 

прізвище, імя, по батькові, підпис

Керівник: доцент Чернюк С.В. 

вчене звання, прізвище, ініціали підпис

Рецензент 

вчене звання, прізвище, ініціали підпис

Я, , 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 Молочна галузь України з моменту повномасштабного вторгнення росії.....	9
1.2 Сучасні технології харчових добавок у молокопереробній галузі.....	12
2. МЕТОДОЛОГІЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ	18
3. РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ.....	19
3.1 Технологічна схема виробництва сиркового десерту.....	19
3.2 Загальна характеристика сировини, основних і допоміжних матеріалів та продукції.....	21
3.3 Продуктовий розрахунок.....	29
4. РОЗРОБКА ПРОЦЕДУР МОНІТОРИНГУ НАССР ТА ISO 9001.....	32
5. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДАНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ.....	35
ВИСНОВКИ.....	37
ПРОПОЗИЦІЇ.....	38
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	39

АНОТАЦІЯ

Стах Богдан Євгенович

АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СИРКОВОГО ДЕСЕРТУ»

Кваліфікаційна робота виконана на 41 сторінці, містить 1 рисунок, 12 таблиць та 30 літературних джерел.

Мета роботи – аналіз та удосконалення технології виробництва сирних десертів з шоколадом і курагою.

Об’єктом дослідження є технологія виробництва сиркових десертів.

Предмет досліджень – зміни рецептурного складу сиркового десерту за рахунок використання таких інгредієнтів як курага та шоколад.

На основі аналітичного огляду літератури вітчизняних і зарубіжних дослідників, поглиблено знання за темою даної кваліфікаційної роботи.

Обґрунтовано технологічний процес сиркового десерту та режимів його виробництва. Розроблено принципово-технологічну схему виробництва сиркового десерту та наведено продуктовий розрахунок, де визначено необхідну кількість сировинних інгредієнтів для виробництва даного продукту.

Для збалансованого смаку рекомендуємо використовувати курагу високої якості з мінімальним вмістом вологи. Це дозволить уникнути зайвої вологи в продукті, яка може погіршити текстуру, а також замінити звичайний шоколад на варіанти з більшим вмістом какао (60-70 %).

Ключові слова: сирковий десерт, молочна сировина, курага, шоколад, сирна маса.

ANNOTATION

Stakh Bohdan

ANALYSIS AND IMPROVEMENT OF TECHNOLOGY PRODUCTION OF CHEESE DESSERT"

The qualification work is completed on 41 pages, contains 1 figure, 12 tables and 30 literary sources.

The purpose of the work is to analyze and improve the production technology of cheese desserts with chocolate and dried apricots.

The object of research is the production technology of cottage cheese desserts.

The subject of research is changes in the recipe composition of cottage cheese dessert due to the use of such ingredients as dried apricots and chocolate.

On the basis of an analytical review of the literature of domestic and foreign researchers, the knowledge on the topic of this qualification work was deepened.

The technological process of cottage cheese dessert and modes of its production are substantiated. A principle-technological scheme for the production of cottage cheese dessert has been developed and a product calculation is given, where the necessary amount of raw ingredients for the production of this product is determined.

For a balanced taste, we recommend using high-quality dried apricots with minimal moisture content. This will avoid excess moisture in the product, which can worsen the texture, and also replace regular chocolate with options with a higher cocoa content (60-70%).

Key words: cottage cheese dessert, dairy products, dried apricots, chocolate, curd mass.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Вироби сиркові. Загальні технічні умови ДСТУ 4503:2005.
https://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_4503-2005.pdf
2. Власенко В. В., Головка М. П., Семко Т. В. Технологія молока і молочних продуктів: підручник. Харків: ХДУХТ, 2018. 202 с.
3. Грек О. В., Поліщук Г. Є., Онопрійчук О. О. Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки: Навч. посіб. Київ : НУХТ, 2011. 210 с.
4. Грек О. В., Скорченко Т. А. Технологія сиру кисломолочного та виробів з нього: Навч. посіб. Київ : НУХТ, 2009. 287 с.
5. Гулий І. С. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості. Вінниця: Нова книга, 2001. 575 с.
6. Доценка В. Ф. Лабораторний практикум із загальних технологій харчової промисловості. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 380 с.
7. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУХКАЛО, П. О. КАПУСТЯНКО [та ін.]. К. : Центр навчальної літератури, 2005. 496 с.
8. Інноваційні технології молокопереробної галузі: навчальний посібник / П. В. Гурський та ін. ; Харк. держ. ун-т. харч. та торг. Харків. 2013. 375 с.
9. Леонід Тулуш: молочна галузь за воєнного стану.
<https://uadairy.com/molochna-galuz-za-voyennogo-stanu/>
10. Маньківський А. Я. Технологія переробки молока : навчальний посібник / А.Я. Маньківський, Р. Й. Кравців, Львів. – 2003. – 451 с.
11. Машкін М. І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів / М. І. Машкін, Н. М. Париш. – К. : Вища освіта, 2006. – 351с.
12. Методичні рекомендації з формування собівартості продукції (робіт, послуг) у промисловості: [затв. наказом Міністерства промислової політики України від 09.07.2007 р. № 373]. – К. : ДІКЕД, 2007. – 321 с.
13. Молочна галузь: труднощі, перемоги та прогноз на 2023 рік.

<https://agroportal.ua/blogs/molochna-galuz-oglyad-minulogo-roku-ta-prognozi-na-2023>

14. Молочний експорт: виклики глобалізації та можливості лібералізації торгівлі між Україною та ЄС. <https://uadairy.com/molochnyj-eksport-vyklyky-globalizacziyi-ta-mozhlyvosti-liberalizacziyi-torgivli-mizh-ukrayinoyu-ta-yes/>

15. Національний стандарт України. Сиркові вироби. Загальні технічні умови. ДСТУ 4503:2005. Видання офіційне. – К.: Держспоживстандарт України, 2005

16. Новий напрямок глибокої переробки харчової сировини : монографія / Р. Ю. Павлюк та ін. Харків : Факт, 2017. 380 с.

17. Нові продукти для раціонів військово-службовців / А. І. Українець та ін. 211 Київ : Вид-во «Сталь», 2017. 290 с.

18. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. - Суми: ВТД „Університетська книга”, 2007,- 441 с.

19. Перцевой Ф. В., Ладика В. І., Пивоваров П. П. Загальні технології харчової промисловості: навчальний посібник. Х.: СНАУ, 2021. 317 с.

20. Поліщук Г.Є., Кочубей-Литвиненко О.В., Осьмак Т.Г., Басс О.О. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних продуктів: Підруч.- За ред. Г.Є. Поліщук . - К.: НУХТ. – 2020. – 222с.

21. Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини: Закон України від 6.09.2005 р. № 2809-IV. Відомості Верхов. Ради України. 2005. № 50. С. 533.

22. Сімахіна Г. О., Стеценко Н. О., Науменко Н. В. Біологічно активні речовини в харчових технологіях: Підручник. Київ : НУХТ, 2016. 455 с.

23. Скорченко Т.А., Поліщук Г.Є., Грек О.В. та ін. Технологія незбираномолочних продуктів: Навчальний посібник. - Вінниця: Нова книга, 2005,- 264 с.

24. Технології продуктів з модифікованим жировим складом: реалії та

тенденції. / О. А. Савченко и др. Київ: ЦП «Компринт», 2018. 250 с.

25. Технологічні розрахунки у молочній промисловості : навч. посіб. / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т. А. Скороченко [та ін.]. К. : НУХТ, 2013. 343 с.

26. Технологія молочних продуктів: підручник / Г. Є. Поліщук та ін. Київ : НУХТ, 2013. 502 с.

27. Україна скоротила експорт молочних продуктів на 4% в 2023 році. <https://avm-ua.org/uk/post/ukraina-skorotila-eksport-molocnih-produktiv-na-4-v-2023-roci>

28. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О. Методи контролю якості харчової продукції: навчальний посібник. Харківський державний університет харчування та торгівлі, СНАУ: Університетська книга, 2015. 512 с.

29. Як війна-2022 змінює ринок молока в Україні. URL: <https://zemliak.com/biznes/2590-yak-viyna-2022-zminyuye-rinokmoloka-v-ukrajini>