



свт
16.06.2025

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ

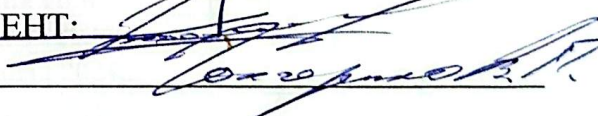
Спеціальність 211 «Ветеринарна медицина»


ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ
Завідувач кафедри ветсанекспертизи,
гігієни продуктів тваринництва та
патанатомії ім. Й.С. Загаєвського,
професор  В.П. Лясота
" 11 "  2025 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА
АНАЛІЗ ГІГІЄНІЧНИХ УМОВ ЗА ВИРОБНИЦТВА
ВАРЕНИХ КОВБАС

Виконав: **КОЗАКОВ МИКОЛА**
ВАЛЕНТИНОВИЧ 

Керівник:
професор  В.П. Лясота


РЕЦЕНЗЕНТ:


Я, Козаков М.В. , засвічую, що кваліфікаційну роботу вико-
нано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2025

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ
Спеціальність 211 – “Ветеринарна медицина”

“ЗАТВЕРДЖУЮ”


Гарант ОПІ 211 – “Ветеринарна медицина”,
професор Рубленко М.В.
“ 9 ” 09 2024р.

ЗАВДАННЯ

на кваліфікаційну роботу здобувачу

Козаков Микола Валентинович

Тема: АНАЛІЗ ГІГІЄНИЧНИХ УМОВ ЗА ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИХ КОВБАС

Затверджено наказом ректора № _____ від _____

Термін здачі студентом готової кваліфікаційної роботи в деканат: до “ ” 20__р.

Перелік питань, що розробляються в роботі. Вихідні дані: 1. Ознайомитись з законодавчими вимогами та науковими публікаціями за темою кваліфікаційної роботи. 2. Ознайомитись з особливостями технології виробництва варених ковбас на потужності 3. Проаналізувати гігієнічні умови та систему НАССР упродовж технологічного ланцюга виробництва ковбас. 4. Дослідити безпеку та якість варених ковбас. 5. Надати пропозиції м'ясокомбінату щодо покращення гігієнічної практики та системи управління безпекою за виробництва варених ковбасних виробів.

Календарний план виконання роботи

Етап виконання	Дата виконання етапу	Відмітка про виконання
Огляд літератури	вересень – грудень 2024р.	<i>виконано</i>
Методична частина	жовтень – листопад 2024р.	<i>виконано</i>
Дослідницька частина	січень – квітень 2025р.	<i>виконано</i>
Оформлення роботи	квітень – травень 2025р.	<i>виконано</i>
Перевірка на плагіат	травень 2025р.	<i>виконано</i>
Попередній розгляд на кафедрі	травень 2025р.	<i>виконано</i>
Подання на рецензування	червень 2025р.	<i>виконано</i>

керівник кваліфікаційної роботи

доктор ветеринарних наук, Лясота В.П.

здобувач

Kotto Козаков М.В.

Дата отримання завдання “ 09 ” 09.2024р.

ЗМІСТ

ТИТУЛЬНА СТОРІНКА	
ЗАВДАННЯ ДО ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ	
ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ І ТЕРМІНІВ	
ЗМІСТ.....	3
АНОТАЦІЯ.....	4
ВСТУП.....	6
1. РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ.....	8
1.1. Особливості технології виробництва ковбасних виробів та фактори, що впливають на їх безпечність та якість.....	8
1.2. Законодавчі вимоги до безпечності та якості ковбасних виробів...	15
1.3. Система НАССР на м'ясопереробних потужностях.....	17
1.4. Узагальнення з огляду літератури.....	18
2. РОЗДІЛ 2. ВИБІР НАПРЯМКІВ ДОСЛІДЖЕНЬ, МАТЕРІАЛИ ТА МЕТОДИ ВИКОНАННЯ РОБОТИ.....	20
2.1. Матеріал та методи виконання роботи.....	20
2.2. Схема проведення досліджень.....	20
2.3. Характеристика підприємства.....	22
3. РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	26
3.1. Аналіз технології виробництва варених ковбас в ТДВ «М'ясокомбінат «Ятрань.....	26
3.2. . Аналіз обладнання для виробництва варених ковбас на підприємстві.....	37
3.3. Аналізу товарознавчого маркування варених ковбас.....	40
3.4. Оцінка органолептичних показників варених ковбас.....	46
3.5. Оцінка фізико-хімічних показників варених ковбас.....	55
3.6. Аналіз плану НАССР на підприємстві	57
4. РОЗДІЛ 4. АНАЛІЗ ТА УЗАГАЛЬНЕННЯ ОТРИМАНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ.....	65
ВИСНОВКИ.....	68
ПРОПОЗИЦІЇ ВИРОБНИЦТВУ.....	69
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	71
ДОДАТКИ.....	74

АНОТАЦІЯ

Козаков М.В. АНАЛІЗ ГІГІЄНИЧНИХ УМОВ ЗА ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИХ КОВБАС У ТДВ «М'ЯСОКОМБІНАТ «ЯТРАНЬ»

Кваліфікаційна наукова робота на правах рукопису. Робота здобуття наукового ступеня магістра за спеціальністю 211 «Ветеринарна медицина».- Білоцерківський національний аграрний університет-Біла Церква 2025р.

Дослідження магістерської роботи присвячено вивченню технології виробництва та оцінки безпечності та якості ковбасних виробів, які реалізуються через роздрібну торгівлю.

У роботі розриті та розглянуті сучасні технології виробництва ковбасних виробів, найновіші методи дослідження безпечності, що застосовуються для цих продуктів, та їхня оцінка якості. Простежено та показано технологічні етапи виробництва ковбасних виробів. Показані методи дослідження безпечності цих виробів та документація яка ведеться при їхньому дослідженні.

В результаті вивчення, виявили що м'ясокомбінат забезпечує належний рівень організації виробничого процесу, виготовляє продукцію, яка відповідає встановленим вимогам безпечності та якості, а також ефективно реалізує принципи системи НАССР, що сприяє формуванню споживчої довіри та підвищенню конкурентоспроможності продукції на ринку.

Встановлено, що на м'ясокомбінаті при виробництві варених ковбас є належна організація виробництва, забезпечуючи ефективну інтеграцію технологічних процесів, ветеринарно-санітарного контролю та системи управління безпечністю харчових продуктів.

Ключові слова: варені ковбаси, сучасна технологія виробництва, безпечність продукту, НАССР, м'ясокомбінат.

ANNOTATION

Kozakov M.V. ANALYSIS OF HYGIENIC CONDITIONS FOR THE PRODUCTION OF COOKED SAUSAGES IN THE JOINT-STOCK ENTERPRISE "MEAT PLANT "YATRAN"

Qualifying scientific work in the form of a manuscript. Work for obtaining a master's degree in specialty 211 "Veterinary Medicine".- Bila Tserkva National Agrarian University-Bila Tserkva 2025. The research of the master's thesis is devoted to the study of the production technology and assessment of the safety and quality of sausage products sold through retail trade.

The work explores and considers modern technologies for the production of sausage products, the latest safety research methods used for these products, and their quality assessment. The technological stages of the production of sausage products are traced and shown. The methods of researching the safety of these products and the documentation that is maintained during their research are shown.

As a result of the study, it was found that the meat processing plant ensures the proper level of organization of the production process, manufactures products that meet the established safety and quality requirements, and also effectively implements the principles of the HACCP system, which contributes to the formation of consumer confidence and increasing the competitiveness of products in the market.

It was established that the meat processing plant has proper production organization in the production of boiled sausages, ensuring effective integration of technological processes, veterinary and sanitary control and food safety management systems.

Keywords: boiled sausages, modern production technology, product safety, HACCP, meat processing plant.

ВИСНОВКИ

1. Усі зразки варених ковбас, вироблених ТДВ «М'ясокомбінат Ятрань», відповідають вимогам нормативної документації (ДСТУ 4436:2005) щодо складу, маркування, органолептичних та фізико-хімічних властивостей.

2. Продукція має високу органолептичну оцінку, що підтверджує якісне формування фаршу, дотримання рецептури та технології виробництва.

3. На підприємстві реалізовано системний підхід до безпечності продукції: працює ефективний контроль у рамках НАССР, охоплено всі критичні точки виробничого процесу.

Упроваджені програми гігієнічної практики, профілактики контамінації, а також заходи з моніторингу мікробіологічних і хімічних показників дозволяють забезпечити стабільну якість варених ковбас та гарантувати їх безпечність для споживача.

Особливу увагу заслуговує маркування — детальне, читабельне, відповідне вимогам, з належною вказівкою алергенів і складу, що відповідає принципам інформування споживача.

4. М'ясокомбінат демонструє високий рівень організації виробництва варених ковбас, ефективно поєднуючи технологічні рішення, ветеринарно-санітарний контроль і систему управління безпечністю. Це створює умови для випуску стабільної, якісної, безпечної продукції, що відповідає сучасним стандартам харчової промисловості.