

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




Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
Зав. кафедри безпеки та якості харчових
продуктів, сировини і технологічних процесів

доцент  А.Г. Вовкогон
«07» чуднів' 2020 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ФРУКТОВИХ ЦУКАТІВ
В ТМ «СЕТНО» КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

Виконала  Ю.І. Савченко
Керівник, доцент  Г.В. Мерзлова
Рецензент Димана М.М. 

РЕФЕРАТ

Савченко Юлія Іванівна

Мерзлова Галина Вікторівна

Аналіз та удосконалення технології фруктових цукатів в ТМ «Сетно» Київської області

Проаналізовано ТМ «Сетно», яка використовує сучасний підхід до процесу виробництва й застосування інноваційних технологій при технології фруктових цукатів.

Метою роботи є аналіз технології виробництва фруктових цукатів та її удосконалення.

З'ясовано, що продукція, яку пропонує дана торгова марка є екологічно чиста і закупається у провідних виробників України.

Це підприємство спеціалізується на природних продуктах і зарекомендувало себе як надійний постачальник якісних сухофруктів, пастили, цукатів, фруктового і овочевого печива.

Зроблено висновок, що враховуючи технологію по виготовленні фруктових цукатів, підприємство дотримується відповідних вимог до виробництва, але за результатами наших досліджень, рекомендуємо удосконалену технологію, для застосування в виробництві фруктових цукатів, натурального цукрозамінника отриманого з екстракту медової трави Стевія, так як він не впливає на органолептичні показники даної продукції, характерних для харчосмакових добавок та багатий на біологічно цінні речовини й являється доступним на вітчизняному продовольчому ринку.

Дипломна робота складається зі вступ, огляд літератури, матеріалів і методики виконання роботи, технологічної частини, економічної ефективності, висновків та пропозицій виробництву, список використаних джерел. Робота викладена на 50 сторінках комп'ютерного тексту, містить 15 рисунків і 3 таблиці. Список літератури включає 43 джерела.

Ключові слова: фруктові цукати, технологія, технологічний процес, сировина, медова трава Стевія, цукрозамінник.

ANNOTATION

Savchenko Yuliia

Merzlova Halyna

Analysis and improvement of candied fruit technology in Setno TM, Kyiv region

TM "Setno", which uses a modern approach to the process of production and application of innovative technologies in the technology of candied fruit, is analyzed.

The aim of the work is to analyze the technology of candied fruit production and its improvement.

It was found that the products offered by this brand are environmentally friendly and purchased from leading manufacturers in Ukraine.

This company specializes in natural products and has established itself as a reliable supplier of quality dried fruits, pastilles, candied fruits, fruit and vegetable cookies.

It is concluded that given the technology for the production of candied fruit, the company adheres to the relevant requirements for production, but according to our research, we recommend an improved technology for use in the production of candied fruit, a natural sugar substitute derived from stevia honey extract, as it does not affect organoleptic characteristics of this product, characteristic of food additives and rich in biologically valuable substances and is available on the domestic food market.

Thesis consists of an introduction, review of literature, materials and methods of work, technological part, economic efficiency, conclusions and proposals for production, a list of sources used. The work is presented on 50 pages of computer text, contains 15 figures and 3 tables. The list of literature includes 43 sources.

Key words: candied fruits, technology, technological process, raw materials, stevia honey grass, sugar substitute.

ЗМІСТ

	ВСТУП.....	3
1	Розділ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ.....	5
1.1	Фруктові цукати та їх значення.....	5
1.2	Сировина для виробництва цукатів.....	9
1.2.1	Технологія виробництва цукатів.....	14
1.3	Споживні властивості цукатів.....	16
1.3.1	Класифікація та асортимент цукатів.....	18
2	Розділ 2. МАТЕРІАЛИ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ.....	19
3	Розділ 3. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА.....	21
3.1	Загальні технологічні операції виробництва фруктових цукатів.....	21
3.2	Продуктовий розрахунок сировини для виготовлення фруктових цукатів.....	30
3.3	Підбір обладнання для технології фруктових цукатів.....	32
3.4	Вимоги щодо якості готової продукції	34
4	Розділ 4. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ЗАПРОПОНОВАНИХ ЗАХОДІВ.....	36
	ВИСНОВКИ	42
	ПРОПОЗИЦІЇ	44
	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	45