

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

докт. с.-г. наук В. В. Вовкогон А.Г.

« 01 » 10 2020 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МОРОЗИВА
В УМОВАХ ПАТ «ЖЛК-УКРАЇНА» КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Виконав В. В. Карпенчук КАРПЕНЧУК Б.В.

Керівник, доцент В. М. Надточій НАДТОЧІЙ В.М.

Рецензент О. П. Гребенюк О.П.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ	14
1.2 Харчова цінність та технологія виробництва морозива	13
1.3 Класифікація і сучасний асортимент морозива	15
1.4. Вимоги до якості та дефекти морозива	23
2. МАТЕРІАЛИ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ	26
3. РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	27
3.1. Техніко - економічне обґрунтування.	27
3.2. Технологічна частина	34
3.2.1 Технологічний розрахунок.....	34
3.2.2. Розрахунок продуктів запроєктованого асортименту	35
3.2.3. Проектування технологічного процесу	44
3.2.5. Нормативні характеристики готової продукції та технохімічний контроль виробництва запроєктованого асортименту морозива	54
3.2.5. Підбір технологічного обладнання для виробництва морозива	62
4. ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ПРИЙНЯТИХ У ПРОЕКТІ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ	66
ВИСНОВКИ	71
ПРОПОЗИЦІЇ	72
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	73

РЕФЕРАТ

Карпенчук Б.В. Аналіз та удосконалення технології морозива в умовах ПАТ «ЖЛК–Україна» Київської області

Досліджено та проаналізовано ринок морозива в Україні та технологію виробництва морозива.

На основі аналізу господарсько-економічних показників молокопереробного підприємства, асортименту морозива та існуючої технології виробництва морозива обґрунтовано вибір нового асортименту морозива.

Визначено кількість вихідної молочної та допоміжної сировини згідно рецептури морозива. Враховуючи масу сировини, що переробляється і час ефективної роботи обладнання безперервної дії, підібране технологічне обладнання для виробництва запланованих видів морозива.

Доведено та розраховано економічну ефективність впровадження у виробництво запроектованого асортименту морозива, виходячи з проектної потужності підприємства.

Одержані результати можуть бути рекомендовані та використані для виробництва та розширення асортименту морозива на молокопереробному підприємстві.

Кваліфікаційна робота магістра містить 77 сторінок, 21 таблицю, 1 рисунок, список використаних джерел із 53 найменувань.

Ключові слова: морозиво, технологія виробництва морозива, продуктивний розрахунок, рецептура морозива, технологічне обладнання.

ANNOTATION

Karpenchuk BV Analysis and improvement of ice cream technology in the conditions of PJSC «ZhLK–Ukraine» of Kyiv region

The ice cream market in Ukraine and the technology of ice cream production are researched and analyzed.

Based on the analysis of economic indicators of the milk processing enterprise, the range of ice cream and the existing technology of ice cream production, the choice of a new range of ice cream is justified.

The amount of raw milk and auxiliary raw materials was determined according to the ice cream recipe. Given the mass of processed raw materials and the time of effective operation of continuous equipment, selected technological equipment for the production of planned types of ice cream.

The economic efficiency of introduction of the designed assortment of ice cream into production is proved and calculated, proceeding from design capacity of the enterprise.

The obtained results can be recommended and used for the production and expansion of the range of ice cream at the dairy plant.

The master's qualification work contains 77 pages, 21 tables, 1 figure, a list of used sources from 53 names.

Key words: ice cream, ice cream production technology, product calculation, ice cream recipe, technological equipment.