

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

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту

Зав. кафедри харчових технологій і

технологій переробки продукції тваринництва

Г.П. Калініна к.т.н., доц. Калініна Г.П.

« _____ » _____ 2020 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**Аналіз та удосконалення технології
ферментованих продуктів
в умовах ТОВ «Молочна компанія
«Мілк Лайн»**

Виконав Тару Гарастей Л.М.

Керівник, доцент ГП Гребельник О.П.

Рецензент Г.П. Калініна

ЗМІСТ

Завдання.....	3
Реферат.....	4
Annotation.....	5
Відгук керівника	6
Вступ.....	7
1. Огляд літератури.....	9
1.1.Кисломолочні напої та їх характеристика.....	9
1.2. Значення системи НАССР у харчовій технології.....	18
2.Матеріали і методика виконання роботи.....	21
3.Результати власних досліджень.....	23
3.1.Економічне обґрунтування технологічних рішень.....	23
3.2.Розрахунок продуктів.....	24
3.3.Обґрунтування технологічних режимів виробництва.....	29
3.4.Підбір технологічного обладнання.....	35
3.5.Контроль якості та безпечності продукції.....	39
4.Економічна ефективність розроблених заходів	43
Висновки.....	45
Пропозиції.....	46
Список використаної літератури.....	47

РЕФЕРАТ

Гарастей Леся Михайлівна. Аналіз та удосконалення технології ферментованих продуктів в умовах ТОВ «Молочна компанія «Мілк Лайн»

Ферментовані напої мають високу біологічну та харчову цінність. Вони добре засвоюються людським організмом.

ТОВ «Молочна компанія «Мілк Лайн» спеціалізується на виробництві незбираномолочної продукції та має невикористані потужності.

Запропоновано виробництво йогурту «Густий» з підвищеним вмістом сухих речовин та вмістом жиру 8,0 %

Для підвищення біологічної цінності запропоновано використовувати у якості стабілізатора суху сироватку.

Проведено продуктовий розрахунок продуктів. Знайдено технологічні рішення для виробництва та підібрано обладнання.

Визначено рентабельність та прибуток заводу.

Отримані результати доцільно впровадити у виробництво даного підприємства. Дані можна використати на заводах, що виготовляють ферментовані напої.

Кваліфікаційна робота магістра містить 53 сторінки, 8 таблиць, 6 рисунки, 51 найменування джерел у списку використаної літератури.

Ключові слова: ферментовані напої, йогурт, суха демінералізована сироватка, стабілізатор, пастеризація, ферментація.

ANNOTATION

Harastey Lesya. **Analysis and improvement of fermented products technology in the conditions of Milk Line Dairy Company LLC**

Fermented beverages have a high biological and nutritional value. They are well absorbed by the human body.

Milk Line Dairy Company specializes in the production of dairy products and has unused capacity.

Production of yogurt «Hustyi» with high dry matter content and 8.0% fat content is offered.

It is proposed to use dry whey as a stabilizer to increase the biological value. Technological solutions for production were found and equipment was selected.

Profitability and profit of the plant are determined.

The obtained results should be implemented in the production of this enterprise. The data can be used in dairy.

The master's qualification work contains 53 pages, 8 tables, 6 figures, 51 names of sources in the list of used literature.

Key words: fermented beverages, yogurt, dry demineralized whey, stabilizer, pasteurization, fermentation, sourdough.

ВИСНОВКИ

1. Особливе значення для функціонування людського організму мають ферментовані продукти завдяки своїй високій біологічній доступності.
2. Підприємство ТОВ «Молочна компанія «Мілк Лайн» - молокопереробне підприємство, що спеціалізується на незбираномолочній продукції та має невикористані виробничі потужності для розширення виробництва
3. Проведено розрахунок виробництва йогурту «Густий» з підвищеним вмістом сухих речовин та вмістом жиру 8,0 %.
4. Складено технологічну схему та обґрунтовано технологічні режими для виробництва продукції термостатним способом
5. Проведено підбір обладнання для задоволення потреб даного проекту.
6. На підприємстві існує чітка система контролю, моніторингу, керування та управління ризиками технології
7. Застосування даних інновацій забезпечує ріст прибутку на 12354,4 тис. грн., зменшення затрат на 100 грн. продукції – на 1,81 грн.