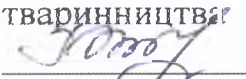


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Спеціальність 181 «Харчові технології»

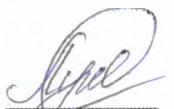
Допускається до захисту
Зав. кафедри харчових технологій і
технологій переробки продукції
тваринництва

 к.т.н., доц. Калініна Г.П.
«25» 11 2020 року

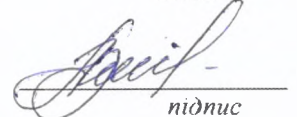
КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

Аналіз та удосконалення технології горошку зеленого
консервованого на ПРАТ «Білоцерківський консервний завод»
Київської області

Виконав Луцишина Олена Михайлівна


підпис

Керівник доцент Загоруй Л.П.


підпис

Рецензент


вчене звання, прізвище, ініціали підпис

ЗМІСТ

ЗАВДАННЯ на кваліфікаційну роботу здобувачу	3
РЕФЕРАТ	4
ANNOTATION.....	5
ВІДГУК КЕРІВНИКА.....	6
ВСТУП.....	7
1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ	9
1.1. Тенденції розвитку ринку консервованої плодоовочевої продукції України	9
1.2. Сировина та перспективи її використання у виробництві зеленого горошку консервованого.....	13
1.3. Безвідходні технології виробництва «Зеленого горошку»	18
2. МАТЕРІАЛ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ.....	22
3. РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	24
3.1. Техніко-економічне обґрунтування доцільності обраних технологічних рішень.....	24
3.2. Розрахунок продуктів	26
3.3. Вибір та обґрунтування технологічних процесів і режимів виробництва продуктів.....	29
3.3.1. Вимоги до сировини, яка використовується для виробництва консервів «Зелений горошок».....	29
3.3.2. Загальноприйнята схема виготовлення консервів «Зелений горошок»та її опис	34
3.3.3.Удосконалення технології зеленого горошку консервованого.....	39
3.4. Хіміко-технологічний і мікробіологічний контроль виробництва	44
3.5. Підбір і розрахунок технологічного обладнання та площ складів і майданчиків	47
4. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ РОЗРОБЛЕНИХ ЗАХОДІВ З УДОСКОНАЛЕННЯ ІСНУЮЧОЇ ТЕХНОЛОГІЇ	51
ВИСНОВКИ	53
ПРОПОЗИЦІЇ.....	54
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	55

РЕФЕРАТ

Луцишина Олена Михайлівна. Аналіз та удосконалення технології горошку зеленого консервованого на ПРАТ «Білоцерківський консервний завод» Київської області.

Проведено аналіз виробничої діяльності ПрАТ «Білоцерківський консервний завод», основних видів продукції заводу та його проектної потужності.

Детально вивчено технологію виробництва консерви «Зелений горошок» на вказаному підприємстві із свіжої сировини. З'ясовано, що на підприємстві під час консервації зеленого горошку використовують подвійне бланшування та промивання сировини, що спричиняє суттєві витрати електроенергії, води та зумовлює зменшення поживних речовин у горошку. Враховуючи практичний досвід низки підприємств України рекомендовано зменшити кратність бланшування та промивання горошку.

Розроблені заходи щодо удосконалення технології консервування зеленого горошку зменшать витрати на консервування 1 т горошку на 271,05 гривень і не потребують жодного додаткового обладнання.

Одержані результати будуть запропоновані керівництву ПрАТ «Білоцерківський консервний завод», оскільки можуть бути впроваджені на підприємстві.

Кваліфікаційна робота магістра містить 59 сторінок, 10 таблиць, 4 рисунків, список використаних джерел із 48 найменувань.

Ключові слова: консервування, зелений горошок, бланшування.

ANNOTATION

Lutsyshyna Olena Mykhailivna. Analysis and improvement of canned green pea technology at PJSC "Bilotserkivskyi konservnyi zavod" of Kyiv region.

An analysis of the production activities of PJSC "Bilotserkivskyi konservnyi zavod", the main products of the plant and its design capacity.

The technology of production of canned food "Green peas" at the specified enterprise from fresh raw materials is studied in detail. It was found that the plant uses double blanching and washing of raw materials during the preservation of green peas, which causes significant costs of electricity, water and reduces the nutrients in peas. Taking into account the practical experience of a number of Ukrainian enterprises, it is recommended to reduce the frequency of blanching and washing of peas.

The developed measures to improve the technology of canning green peas will reduce the cost of canning 1 ton of peas by 271.05 hryvnias and do not require any additional equipment.

The obtained results will be offered to the management of PJSC "Bila Tserkva Cannery", as they can be implemented at the enterprise.

The master's qualification work contains 59 pages, 10 tables, 4 figures, a list of sources used with 48 titles.

Key words: canning, green peas, blanching.

ВИСНОВКИ

1. Приватне акціонерне товариство «Білоцерківський консервний завод» – потужне переробне підприємство міста, а продукція під торговою маркою «КРЯТ» відома далеко за межами нашої держави.

2. Консерви «Зелений горошок» виготовляють на підприємстві з сировини власного виробництва, оскільки завод має власні землі і збиральні комбайни.

3. Технологія консервування зеленого горошку передбачає подвійне бланшування, що з одного боку, зменшує кількість мікробів у сировині та сприяє виходу повітря, а з іншого – зумовлює руйнування поживних та біологічно-активних речовин та здорожчує продукт.

4. Розроблена технологія підходить для виробництва консерви «Горошок зелений» як з натуральної свіжої сировини, так і з висушеної.

5. За використання технології, яка передбачає зменшення витрат на бланшування отримуємо економію 271,05 гривень на 1 т горошку-сировини.