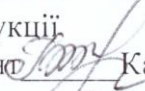



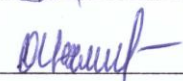
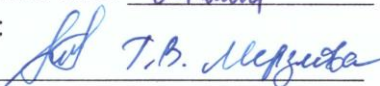
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Спеціальність 181 «Харчові технології»

«Допускається до захисту»
Завідувач кафедри харчових
технологій і технологій переробки
продукції тваринництва,
доцент  Калініна Г.П.
«13» листопада 2023 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЯЄЧНОГО МЕЛАНЖУ
НА СТОВ «СТАРИНСЬКА ПТАХОФАБРИКА»
КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Виконав: Гвоздьов
Роман Валерійович 
Керівник: професор
Цехмістренко О.С. 
Рецензент: 

Я, Гвоздьов Роман Валерійович, засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

ЗМІСТ

Завдання на кваліфікаційну роботу здобувачу.....	3
АНОТАЦІЯ.....	4
ANNOTATION.....	5
Відгук керівника роботи.....	6
Рецензія.....	7
ВСТУП.....	8
1 ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ.....	10
.	
1.1 Загальна характеристика яєчних продуктів.....	10
1.2 Аналіз сучасних технології переробки яєчних продуктів.....	13
1.3 Використання яєчного меланжу в харчовій промисловості.....	18
2 . МАТЕРІАЛ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ.....	20
3 РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.....	21
.	
3.1 Техніко-економічне обґрунтування.....	22
3.2 Аналіз і обґрунтування удосконалення технології.....	24
3.3 Продуктовий розрахунок.....	33
3.4 Контроль безпечності та якості виробництва продуктів запланованого асортименту.....	39
3.5 Екологізація виробничих процесів.....	43
4 ЕКОНОМІЧНА ЧАСТИНА.....	45
.	
ВИСНОВКИ.....	47
ПРОПОЗИЦІЇ.....	48
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	49

АНОТАЦІЯ

Гвоздьов Р.В. Аналіз та удосконалення технології яєчного меланжу на СТОВ «СТАРИНСЬКА ПТАХОФАБРИКА» Київської області»

Метою роботи є аналіз та удосконалення технології яєчного меланжу.

Високоякісний яєчний заморожений меланж має всі показники та харчову цінність для заміни рідкого цілого яйця. Особливо це практично і корисно, в пекарнях для різного асортименту.

Легкість використання, це ще один із показників переваги, яка дає можливість використання меланжу в різних процесах. Крім того, меланж практично контролюється для визначення бактеріального забруднення, таким чином, це дає можливість виробникам отримати якісний і безпечний продукт.

Проведено технологічні розрахунки затрати основної та допоміжної сировини для технології виготовлення яєчного меланжу, підібране та розраховане обладнання, яке відповідає вимогам для цеху з виробництва меланжу на підприємстві та удосконалений технологічний процес пакування готового продукту.

Зроблено висновок, що яєчний меланж один із продуктів харчової промисловості, який часто застосовують у різних напрямках. Великий асортимент різних випічок, тортів, печива, майонезу, морозива, соусів та сухих готових до вживання сумішей для хлібопекарської галузі, можна зробити, завдяки яєчного меланжу, який був правильно виготовлений, та технологічно правильно заморожений, його легко і довготривало зберігати.

Кваліфікаційна робота містить 51 сторінок, 13 таблиць, 11 рисунків, 37 списоквикористаних джерел.

Ключові слова: яйця, вибраковка, фільтрація, перемішування, фасування, контроль якості, заморожування, обладнання, технологічна схема.

ANNOTATION

HvozdoV R.V. Analysis and improvement of egg melange technology at the SOOO "STARYNSKAYA POULTRY FACTORY" of the Kyiv region".

The purpose of the work is to analyze and improve the technology of egg melange.

High quality frozen egg melange has all the performance and nutritional value to replace a runny whole egg. This is especially practical and useful in bakeries for different assortments.

Ease of use is another indicator of the advantage that makes it possible to use melange in various processes. In addition, the melange is practically controlled to detect bacterial contamination, thus allowing manufacturers to obtain a high-quality and safe product.

Technological calculations of the costs of main and auxiliary raw materials for the technology of producing egg melange were carried out, equipment was selected and calculated that meets the requirements of the melange production workshop at the enterprise and an improved technological process for packaging the finished product.

Conclusion, egg melange is one of the food industry products that is often used in different directions. A large assortment of various pastries, cakes, cookies, mayonnaise, ice cream, sauces and ready-to-eat dry mixes for the baking industry can be made thanks to egg melange, which was correctly manufactured and technologically correctly frozen, it is easy and long-lasting.

The qualifying work contains 51 pages, 13 tables, 11 figures, 37 list of sources used.

Key words: eggs, culling, filtration, mixing, packaging, quality control, freezing, equipment, technological scheme.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Баланси та споживання основних продуктів харчування населенням України. Статистичний збірник. К.: Державна служба статистики України, 2019. 58 с.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / Якубчак О.М. та ін. К.: Біопром, 2005. 799 с.
3. Віннікова Л.Г., Поварова Н.М., Синиця О.В. Основи птахівництва та переробки птиці. Навч. вид. Київ : Освіта України, 2020. 216 с.
4. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів. / А. С. Ткаченко та ін./ Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.
5. ГОСТ 10354-82 «Плівка поліетиленова. Технічні умови».
6. Державна служба статистики України. URL: www.ukrstat.gov.ua
7. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів. К.: НУХТ, 2003. 572 с.
8. ДСТУ 2887-94 «Пакування та маркування».
9. ДСТУ 5028:2008 «Яйця курячі харчові. Технічні умови».
10. ДСТУ 5037:2008 «Промисловість птахопереробна».
11. ДСТУ 53155-2008 "Технічні умови на рідкі та сухі яєчні продукти".
12. ДСТУ 8719:2017 «Продукти яєчні. Технічні умови».
13. ДСТУ Б В.2.5-32:2007. Технічні умови та вимог «Закону України про обіг пластикових пакетів №1489-іх від 01.06.2021 року».
14. Епізоотологічне та епідеміологічне значення харчових бактеріальних патогенів / Фотіна Т. І. та ін. / Науково-технічний бюлетень Інституту біології тварин і ДНДКІ ветпрепаратів та кормових добавок. Львів, 2014. № 15(2-3). С. 141-148.
15. Загальні технології харчових виробництв. / В. А. Домарецький та ін. Київ: Університет «Україна», 2010. 814 с.

16. Загальні технології харчових виробництв: підруч. / Домарецький В.А. та ін. / К.: Університет «Україна», 2010. 814 с.
17. Іванов С. В., Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Технологія оздоровчих харчових продуктів: підруч. Київ: НУХТ, 2015. 402 с.
18. Історія, сьогодення та перспективи птахівництва: матеріали VII студентської наукової конференції. М. Кам'янець-Подільський, 2023 р. 36 с.
19. Карпенко О. В., Анциферов Д. Г. Використання методів сенсорного аналізу для оцінки якості яєць. The 9 th International scientific and practical conference “European scientific discussions”. Potere della ragione Editor. Rome. Italy. 2021. P. 18 – 25.
20. Кирилюк Д.О. Аналіз сучасного стану ринку продукції птахівництва в Україні. Економіка АПК. 2014. №2. С. 116 – 119.
21. Клименко Л.П. Техноекологія. Одеса: «Таврія», 2000. 405-423с.
22. Мельник Б.А. Економіка, організація та стратегія розвитку промислового птахівництва в Україні: монографія. К.: Поліграфінко, 2006. 238 с.
23. Мерзлов С.В., Ломова Н.М., Наріжний С.А. Теоретичні основи технологій харчових виробництв. Методичні вказівки до лабораторно-практичних занять в умовах ННДЦ та в аудиторії студентів денної форми навчання напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» згідно з вимогами кредитно-модульної системи організації навчального процесу. Біла Церква, 2014. 79 с.
24. Метод. реком. для виконання лаб.-практ. занять студентами із спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» та «Зоофізіотерапія» / Паскевич Г.А. та ін: Львів, 2023.47 с.
25. Патрева Л. С., Коваль О. А. Технологія виробництва продукції птахівництва. Миколаїв: МНАУ, 2018. 248 с.
26. Пашко С.О. Український ринок яєць птиці та його місце в світі. Економіка та управління АПК. 2015. №1. С. 55 – 59.

27. Полегенька М.А. Аналіз сучасного стану виробництва продукції птахівництва в Україні. Економіка та держава. 2019. №3. С. 137 – 143. 6.
28. Про внесення змін до „Закону про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини”: Закон України від 06.09.2005. № 2809-IV // Урядовий кур’єр Відомості Верховної Ради (ВВР). 2005. 203. С. 5 –12.
29. Сучасні погляди на санітарну обробку технологічного устаткування у харчовій промисловості / Кухтин М. Д. та ін. / Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені СЗ Гжицького. Львів, 2012. № 14(3-3 (53)). С. 302-307.
30. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: Навч.-метод. посібник для самост. вивч. Дисц. К.: КНЕУ, 2014. 125 с.
31. Технологія продукції харчових виробництв : навч. посібник / Ф. В. Перцевий та ін. Х.: ХДУХТ, 2006. 318 с.
32. Трач Л.О. Конспект лекцій «Загальні технології харчових виробництв» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». Гусятин: ГК ТНТУ, 2017. 291 с.
33. ТУ 1002.01.70-88 «Продукти яєчні морожені».
34. Халайджи В.В., Кривошей В.Н. Упаковка для харчових продуктів та напоїв. Київ: ІАЦ «Упаковка», 2018. 216 с.
35. Харчові технології : навч. посібник у 2 ч. Ч. 1 / Ф. В. Перцевой, та ін. Х.: ХДУХТ, 2019. 288 с.
36. Царенко О.М., Щербань В.П., Тархов П.В. Економіка та менеджмент екологізації АПК: Суми: ВТД «Університетська книга», 2002. 256 с.
37. Шредер В.Л., Кривошей В.М., Кулик Н.В. Полімерна упаковка: К.: Принт Медіа, 2021, 579 с. ДСТУ EN 20090-2-2002 «Тара металева легка».