

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.
«___» _____ 2023 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**«АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАСНИХ
ВИРОБІВ В УМОВАХ ТОВ «ГАМА БЦ» КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ»**

Виконала **Дяченко Раїса Вікторівна**
підпис

Керівник проф. **Цехмістренко О. С.**
підпис

Рецензент доцент Назар С.В.
вчене звання, прізвище, ініціали підпис

Я, *Дяченко Раїса Вікторівна*, засвідчую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2023

ЗМІСТ

ЗАВДАННЯ на кваліфікаційну роботу здобувачу	3
АНОТАЦІЯ	4
ANNOTATION	5
ВІДГУК КЕРІВНИКА	6
ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ.....	9
РОЗДІЛ 2. МАТЕРІА ТА МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ.....	21
РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	23
3.1. Техніко-економічне обґрунтування доцільності обраних технологічних рішень	23
3.2. Вибір та обґрунтування технологічних процесів і режимів виробництва продуктів	25
3.3. Розрахунок м'ясних продуктів.....	33
3.4. Контроль безпечності та якості.....	42
РОЗДІЛ 4. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ РОЗРОБЛЕНОЇ ПРОГРАМИ.....	45
ВИСНОВКИ	47
ПРОПОЗИЦІЇ	47
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	48

АНОТАЦІЯ

Дяченко Раїса Вікторівна. «Аналіз та удосконалення технології ковбасних виробів в умовах ТОВ «Гама БЦ» Київської області»

У випускній кваліфікаційній роботі магістра зроблено ретельний аналіз технології виробництва м'ясних ковбасних виробів, а саме напівкопченої ковбаси.

Досліджено виробничі показники, господарську діяльність та основні технологічні операції м'ясопереробного цеху ТОВ «Гама БЦ». Встановлено, що підприємство виготовляє широку лінійку м'ясних виробів, зокрема ковбас. Особливу увагу привернули варено-копчені ковбаси, а саме Салямі. Нами було ретельно проаналізовано технологію виробництва варено-копченої ковбаси та зроблено технологічний розрахунок для «Салямі з в'яленою вишнею».

Наявність необхідного обладнання та потреба подальшого розширення асортименту для залучення більшого числа покупців дає поштовх для впровадження нових рецептів. Тому нами запропоновано технологія виробництва варено-копченої ковбаси «Салямі з в'яленою вишнею».

Кваліфікаційна робота магістра складається з 52 сторінок, 9 таблиць, 6 рисунків, списку використаних джерел, що включає 39 найменувань.

Ключові слова: салямі, варено-копчена ковбаса, переробка свинини, ТОВ Гама БЦ.

ANNOTATION

Diachenko Raisa. "Analysis an dimprovement of sausage products technology in the conditions of LLC "Gama BC" of Kyiv region"

In the master's graduation thesis, a thorough analysis of the production technology of meat sausage products, namely semi-smoked sausage, was made.

The production indicators, economic activity and main technological operations of the meat processing plant of LLC "Gama BC" were studied. It was established that the enterprise produces a wide range of meat products, including sausages. Boiled and smoked sausages, namely Salami, attracted special attention. We carefully analyzed the production technology of boiled and smoked sausage and made a technological calculation for "Salami with dried cherries".

The availability of the necessary equipment and the need to further expand the assortment to attract a larger number of buyers gives the impetus for the introduction of new recipes. Therefore, we have proposed the production technology of boiled and smoked sausage "Salami with dried cherry".

The master's thesis consists of 52 pages, 9 tables, 6 figures, a list of used sources, which in cludes 39 names.

Key words: salami, boiled-smoked sausage, pork processing, Gama BC.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. 200 лідерів української економіки. Forbes. 8.11.2023. URL:<https://forbes.ua/ratings/200-lideriv-ukrainskoi-ekonomiki-08112023-17066>
2. Britannica, TheEditorsofEncyclopaedia. "sausage". EncyclopediaBritannica, 31 Oct. 2023, <https://www.britannica.com/topic/sausage>.
3. Pasichnyi, V. Development of cooked smoked sausage on the basis of muskovy duck meat / V. Pasichnyi, N. Bozhko, V. Tischenko, Ye. Kotliar // Food science and technology. 2018. Vol. 12, Issue 4. P. 102-109.
4. Pasichnyi, V., Bozhko, N., Tischenko, V. i Kotliar, Y. 2019. Розробка рецептури варено-копченої ковбаси на основі м'яса мускусної качки. Food Science and Technology. 2019. 12, 4.DOI:<https://doi.org/10.15673/fst.v12i4.1207>.
5. Peshuk L., Gorbach O., Galenko O., Vovk L. Efficiency of using the animal protein complex in the technology of cooked sausage. Food science and technology. 2019. Volume 13, Is. 1. P. 122–129.
6. Баль-Прилипко Л.В. Сучасна біотехнологія м'ясних продуктів. Вісник НТУ «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. Харків: НТУ «ХПІ», 2013. № 70 (1043). С.160–169.
7. Баль-Прилипко Л.В., Гармаш О.К. Інноваційні технологічні рішення при виробництві варених ковбас. Продовольча індустрія АПК. 2012. № 3. С.13–38.
8. Божко Н. В., Тищенко В. І., Пасічний В. М., Коник М. В. Розробка рецептури варених ковбас з м'яса водоплавної птиці та малоцінної ставкової риби. Науковий вісник ВНЗ УКООПСПЛКИ "Полтавський університет економіки і торгівлі". Серія «Технічні науки». 2018. № 1 (85). С. 17–20.
9. Божко, Н.В., Тищенко, В.І., Пасічний, В.М., Ревенко, Р.С. Білоквмісна сировина регіонального виробництва в технології м'ясомісткої варено-копченої ковбаси. Технічні науки та технології. 2019. (2(16)), 145–153. вилученоіз<http://tst.stu.cn.ua/article/view/182366>.

10. Бублик О. Виробництво яловичини за 7 місяців зросло на 7,9%. AgroTimes. 2023. URL:<https://agrotimes.ua/tvarinnitstvo/vyrobnyczstvo-yalovychny-za-7-misyacziv-zroslo-na-79/>

11. Виготовлення м'ясних продуктів / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, Р.Й. Кравців, І.Г. Береза. Київ: Бібліотека ветеринарної медицини, 1999. 94с.

12. Виробництво та експорт м'яса відновлюються. Агропортал. 05.10.2023. URL:<https://agroportal.ua/news/zhivotnovodstvo/virobnictvo-ta-eksport-m-yasa-vidnovlyuyetsya>

13. Власенко І., Семко Т., Бандура В. Технологія варено-копчених ковбас з використанням солі йодованої. Товари і ринки. 2020. №4. С. 103–112.

14. Дослідження впливу режимів обжарювання на функціонально-технологіні показники варено-копченої ковбаси «Фірмова». В. Пелих, О. Сморочинський, О. Карпенко та ін. AGRARIAN BULLETIN OF THE BLACK SEALITTORAL. 2019.№ 95. С. 73–77.

15. Дубровенко А. Як змінилися ціни на продукти в Україні: скільки у серпні коштують м'ясо, сало та ковбаса. Новини. Live. 2023. URL: <https://novyny.live/groshi/iak-zminilis-tsini-na-produkti-v-ukrayini-skilki-u-serpni-koshtuiut-miaso-salo-ta-kovbasa-115568.html>

16. Дяченко Р.В., Маклаков Д.К. Інноваційні рішення в сегменті ковбасної продукції. Збірник тез Всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників «Наукові пошуки молоді у XXI столітті. Новітні технології виробництва та переробки продукції тваринництва. Харчові технології» 16 листопада 2023 року, м. Біла Церква, БНАУ.

17. Експорт агропродукції у 2023 році скоротився на 16%. Agropolit. 03.02.2023. URL: <https://agropolit.com/news/24971-eksport-agroproduktsiyi-u-2023-rotsi-skorotivsia-na-16>

18. Елемент успішності ковбаси - оболонка. М'ясні технології. №5. 2022. С.24

19. За перше півріччя 2023 року Україна експортувала 213 тис. тон м'яса птиці. Share ua potential. 2023. URL:<http://shareuapotential.com/ru/News/Newsline/ukraine-ptica-export-tons-2023-06.html>

20. Захарченко М.А. Короткі відомості про технологію виробництва та застосування ковбасних целюлозних оболонки. IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. С.124–126.

21. Індекс цін на продукти. МінФін. 15.11.2023. URL: <https://index.minfin.com.ua/ua/markets/wares/index/meat-food/sausages/sausage/>

22. Курмаз Я.В. Обґрунтування використання пшеничних вивок при виробництві функціональних м'ясних продуктів. Праці ТДАТУ. 2014. Вип.14. Т.1. С.125–130.

23. Кутова Т., Божко Н., Тищенко В., Пасічний В. Функціонально-технологічні властивості варено-копченої ковбаси з м'ясом прісноводної риби . URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/30416/4/5.pdf>

24. Малигіна В.Д., Титаренко Л.Д. Основи експертизи продовольчих товарів. Київ: Кондор, 2009. 296 с.

25. Михайлов В.М., Онищенко В.М., Янчева М.О, Шубина Л.Ю. Дослідження захисних властивостей і безпечності кишкових ковбасних оболонок: монографія. Харків: ХДУХТ, 2021. 107с.

26. Онищенко В.М., Шубіна Л.Ю., Янчева М.О. Технологія та товарознавство ковбасних оболонок: навч.посіб. Суми: Університетська книга, 2023. 224 с.

27. Островський М.М. Виробництво та формування асортименту фіброузних ковбасних оболонок. IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. С. 126–128.

28. Пасічний В.М. Зберігання м'ясних продуктів потребує багатовекторних рішень. М'ясний бізнес. 2021. №4 С. 34–35.

29. Рік війни в Україні: на скільки впали показники АПК. Агропортал. 25.02.2023. URL:<https://agroportal.ua/news/ukraina/rik-viyni-v-ukrajini-na-skilki-vpali-pokazniki-apk>

30. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство м'яса та м'ясних товарів : підруч. Київ, 2009. 378 с.

31. Сморочинський О.М., Крива В.і., Стріха Л.А., Нагребальний А.Ю. Удосконалення технологій виготовлення варених ковбас. Таврійський науковий вісник №94. С.112–117.

32. Сморочинський О.М., Петрова О.В., Корж А.В., Юзюк Т.В., Мащенко І.О. Сучасні технології виробництва варених ковбас різної рецептури. Таврійський науковий вісник . 2019. № 105. С.186–191.

33. Сухенко, Ю., Корець, Л., Дудченко, В., Кос, Т. (2019). Нові варені ковбаси з пшеничною клітковиною збагаченою пектином гарбуза. Продовольчі ресурси, 7(13), 190–198. URL: <https://iprjournal.kyiv.ua/index.php/pr/article/view/92>

34. Технологія виробництва ковбас та мясокопченостей: навч. посіб. / Власенко В.В. , Береза І.Г., Бігун П.П., Гаврилюк М.Д. Вінниця, 2000. 276 с.

35. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін. Київ, Вища освіта, 2006. 640 с.

36. Трендове вбрання для м'ясних виробів. М'ясні технології. №5.2022. С.25.

37. Україна за 9 місяців у чотири рази скоротила імпорт свинини. Укрінформ. 2023. URL:<https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/3773951-ukraina-za-9-misaciv-u-cotiri-razi-skorotila-import-svinini-profilna-asociacia.html>

38. Україна цього річ збільшила експорт яловичини у 3,6 рази. Укрінформ. 2023. URL:<https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/3729345-ukraina-cogoric-zbilsila-eksport-alovicini-u-36-raza-ukab.html>

39. Ушаков Ф.О. Контроль безпечності та якості ковбасних виробів: автореф.дис.на здобуття наук. ступеня канд.вет. наук:16.00.09.Київ, 2017. 23с.