

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
професор Шурчкова Ю.О. Шурчкова
« 30 » 11 2023 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

«АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА
ФРУКТОВИХ СОКІВ В УМОВАХ ТОВ «САНДОРА» КИЇВСЬКОЇ
ОБЛАСТІ

Виконала Жигун В.С. Жигун

Керівник, доцент Недашківська Н.В. Недашківська

Рецензент Резервус Н.М.

Я, Жигун В.С., засвідчую, що кваліфікаційну роботу
виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2023

ЗМІСТ

	Завдання на кваліфікаційну роботу здобувача	3
	Реферат	4
	Annotation	5
	Відгук керівника роботи	6
	Рецензія	7
	ВСТУП.....	8
1	Розділ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ.....	10
1.1	Характеристика аличі, сорти та опис корисних властивостей	10
1.2	Класифікації та особливості виробництва соків.....	13
1.3	Добавки, які використовують для промислового виробництва соків.....	16
2	Розділ 2. МАТЕРІАЛИ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ.....	19
3	Розділ 3. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА.....	24
3.1	Аналіз та обґрунтування технології виробництва соку виноградно-яблучного.....	24
3.2	Продуктовий розрахунок продуктів	28
3.3	Підбір обладнання.....	36
3.4	Визначення показників якості та умов зберігання соку виноградно-яблучного.....	42
4	Розділ 4. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ЗАПРОПОНОВАНИХ ЗАХОДІВ.....	45
	ВИСНОВКИ.....	47
	ПРОПОЗИЦІЇ.....	48
	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	49

РЕФЕРАТ

Жигун Владислава «Аналіз та удосконалення технології виробництва фруктових соків в умовах ТОВ «Сандора» Київської області.

Досліджено аналіз та запропоновано удосконалення технології виробництва фруктових соків в умовах ТОВ «Сандора».

В роботі проаналізовано та детально розглянуто характеристику ТОВ «Сандора»; технологічні схеми виробництва та технологію виробництва нектару виноградно-яблучного; зроблений розрахунок сировини для виготовлення нектару виноградно-яблучного; також підібрано обладнання для ефективної роботи цеху; проведений аналіз контролю сировини для виготовлення соку та запропоновано шляхи покращення технології соку.

Проведені економічні розрахунки показують, що найбільш рентабельним є виробництво запропонованого соку аличево-яблучного із сорту аличі Піонерка, що пов'язана із вартістю сировини.

Ключові слова: нектар виноградно-яблучний, аличево-яблучний сік, ТОВ «Сандора», ДСТУ, схема, соки,

Кваліфікаційна робота магістра містить 49 сторінок, 12 таблиць, 2 рисунків, 36 використаних джерел.

ANNOTATION

Zhigun Vladyslava "Analysis and improvement of fruit juice production technology in the conditions of LLC "Sandora" of the Kyiv region.

The analysis was studied and the improvement of the fruit juice production technology in the conditions of "Sandora" LLC was proposed.

The work analyzed and considered in detail the characteristics of "Sandora" LLC.; production schemes and production technology of grape-apple nectar; the calculation of raw materials for the production of grape-apple nectar was made; equipment is also selected for the efficient operation of the workshop; an analysis of the control of raw materials for the production of juice was carried out and ways of improving the juice technology were proposed.

The conducted economic calculations show that the most profitable is the production of the proposed plum-apple juice from the Pionerka plum variety, which is related to the cost of raw materials.

Keywords: grape-apple nectar, apricot-apple juice, "Sandora" LLC, DSTU, scheme, juices,

The master's thesis contains 49 pages, 12 tables, 2 figures, 36 used sources.

Список літератури

1. CODEX STAN 247-2005. Міжнародний стандарт Комісії Кодекс Аліментаріус. Загальний стандарт для фруктових соків та нектарів, Комісія Codex Alimentarius, 2005. 19 с.
2. URI: <http://www.ukrstat.gov.ua>. Офіційний Інтернет-сайт Державного комітету статистики України (дата звернення: 08.07.2020).
3. Аналіз ринку переробки яблук в Україні, Польщі, Німеччині, Швеції та Великобританії. 2021 рік [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://proconsulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-pererabotki-yablok-ukrainy2021-god>
4. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с.
5. Виробництво і споживання соків в Україні [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.aitico.com/index.php?option=com_content&view=article&id=150%3A2013-10-14-08-3
6. Власенко Н.А. Ринок соків в Україні та одна з альтернатив підвищення конкурентоспроможності продукції [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://aaecs.org/vlasenko>
7. Гуліч, М. П. Раціональне харчування та здоровий спосіб життя— основні чинники збереження здоров'я населення [Текст] / М. П. Гуліч // Проблемы старения и долголетия. 2011. Т. 20. № 2. С. 128–132.
8. Дорохович, А.М. Технологія та лабораторний практикум кондитерських вирбів і харчових концентратів: навч. Посібник/ А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса. Фірма «Інкос», 2015.
9. ДСТУ 4283.1:2007. Консерви. Соки та сокові продукти. Терміни та визначення понять. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 16 с.
10. ДСТУ 7159:2010. Консерви. Соки відновлені. Загальні технічні умови. Київ: Держспоживстандарт України, 2011. 19 с.

11. ДСТУ 8074:2015 Консерви. Соки та сокові продукти. Коктейлі. Загальні технічні умови: [Чинний від 2015-01-01]. Вид. офіц. Київ,: Держпоживстандарт України, 2015. 32 с
12. ДСТУ 7075:2009. Яблука свіжі для промислового перероблення. Загальні технічні умови: [Чинний від 2011-01-01]. Вид. офіц. Київ,: Держпоживстандарт України. 2009. 14 с.
13. ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови. [Чинний від 2010-01-01]. Вид. офіц. Київ,: Держпоживстандарт України. 2006. 22 с.
14. ДСТУ 7525:2014 Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості. [Чинний від 2014-01-01]. Вид. офіц. Київ,: Держпоживстандарт України. 2014. 20 с
15. Дуденко Н.В. Фізіологія харчування. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф. Харків: НВФ Студцент, 2019.С 392 .
16. Консерви. Соки та сокові продукти. Номенклатура та вимоги : ДСТУ 4283.2:2007. [Чинний від 2001—07—08]. К.: Держспоживстандарт України, 2007. 13 с.
17. Консервна промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2020. 265 с.
18. Кравченко М.Ф Теоретичні основи харчових технологій. Навч. посіб. Кравченко М.Ф. Київ. Київ.нац.торг.-екон. університет. 2018.
19. Мандрика В. Оцінка якості фруктових мультівітамінних соків і нектарів / В. Мандрика, А. Самойленко // Товари і ринки. 2010. № 1. С. 127-133. Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/jpdf/tovary_2010_1_19.pdf.
20. Найченко В.М. Практикум з технології зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства: [для студ. вищ. навч. закл.] / В.М. Найченко, І.Л. Заморська. Умань, 2010. 211 с.
21. Найченко В.М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / В.М.Найченко, О.С.Осадчий. К.: Школяр. 2007. 502 с.

22. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції [Електронний ресурс]: метод. рекомендації до вивчення дисципліни, проведення практичних занять та виконання курсової роботи для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології», спеціалізації «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції», ден. форми навч. / уклад. С.І.Усатюк, М.В. Янчик. К.: НУХТ, 2017. 63 с

23. Офіційний сайт ТОВ «Сандора». URL: <https://www.sandora.ua/>

24. ПАТ. 20175 А Україна, А 23L 2/00, А 23L 2/02. Енергетичні напої.

25. Плахотнік В.Я. Київ. Центр навчальної літератури.2016.

26. Плахотнік В.Я. Теоретичні основи технології харчових виробництв.

27. Подпряттов Г.І. Зберігання і переробка продукції рослинництва: Навч. посібник / Г.І. Подпряттов, Л.Ф. Скалецька, А.М. Сеньков, В.С. Хилевич. К.: Мета, 2002. 495 с.

28. Сельський В. Р. Вплив способів попередньої підготовки шовковиці на соковіддачу / Володимир Сельський, Оксана Мельнічук, Галина Карпик // Матеріали Міжнародної науково-технічної конференції „Фундаментальні та прикладні проблеми сучасних технологій“ до 100 річчя з дня заснування НАН України та на вшанування пам'яті Івана Пулюя (100 річчя з дня смерті), 22-24 травня 2018. Т: ТНТУ. 2018. С. 290. (Фундаментальні проблеми харчових біо та нанотехнологій).

29. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Київ: Центр учбової літератури. 2009. 544с.

30. Скалецька Л.Ф. Біохімічні зміни продукції рослинництва при її зберіганні та переробці: навч. посібник / Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпряттов. К.: Видавничий центр НАУ. 2007. 288 с.

31. Тележенко Л.М., Козонова Ю.О. №200607669. Заявл.10.07.2006; Опубл. 15.01.2017, Бюл. № 1.

32. Теличкун В.І. Технологічне обладнання харчових виробництв [Електронний ресурс]: курс лекцій для студ. напряму підготовки

6.050502«Інженерна механіка» ден. та заоч. форм навч. /В.І.Теличкун, В.М.Таран,Ю.С.Теличкун, М.Г.Десик. К.: НУХТ, 2014.240с.

33. Технічна механіка. Підручник. Калетнік Г.М., Булгаков В.М., Черниш О.М., Кравченко І.Є., Солоня О.В., Цуркан О.В. К.: «Хай-Тек-Прес», 2011. 340 с.

34. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах. Підручник. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л. Київ. Центр учбової літератури. 2018. 832 с.

35. Флауменбаума Б.Л. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби. К.: Вища школа, 2015. 301 с. 2.

36. Шемета О.О., Дожук К.М. Функціональне харчування – новий підхід до здорового способу життя. Національний медичний університет імені О.О. Богомольця. Київ. 2015. №1. 34-41 с.