

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

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
Зав. кафедри безпеності 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 ЦУКЕРОК В УМОВАХ ПРАТ «ГОЩАНСЬКОГО ЗАВОДУ ПРОДТОВАРІВ» РІВНЕНСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Виконала Іщенко К.М. Іщенко

Керівник, доцент Недашківська Н.В. Недашківська

Рецензент Юлієва Н.М. Юлієва

Я, Іщенко К.М., 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
	ВСТУП.....	7
1.	Розділ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ.....	9
1.1.	Хімічний склад і калорійність айви.....	9
1.2.	Види цукеркових мас та їх одержання.....	11
1.3	Способи формування корпусів цукерок та вимоги до якості	14
2	Розділ 2. МАТЕРІАЛИ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ.....	20
3	Розділ 3. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА.....	23
3.1	Аналіз та обґрунтування технології виробництва фруктових цукерок.....	23
3.2	Продуктовий розрахунок продуктів	27
3.3	Підбір обладнання.....	30
3.4	Визначення показників якості та умов зберігання фруктових цукерок.....	34
4	Розділ 4. Економічна ефективність запропонованих заходів.....	44
	ВИСНОВКИ.....	48
	ПРОПОЗИЦІЇ.....	49
	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	50

РЕФЕРАТ

Іщенко Катерина «Аналіз та удосконалення технології виробництва фруктових цукерок в умовах ПРАТ «Гощанського заводу продтоварів» Рівненської області».

Досліджено аналіз та запропоновано удосконалення технології виробництва цукерок в умовах ПРАТ «Гощанського заводу продтоварів».

В роботі проаналізовано та детально розглянуто характеристику ПРАТ «Гощанського заводу продтоварів»; технологічні схеми виробництва та технологію виробництва цукерок «Фрукти в шоколаді»; зроблений розрахунок сировини для виготовлення цукерок «Фрукти в шоколаді»; також підібрано обладнання для ефективної роботи цеху; проведений аналіз контролю сировини для виготовлення цукерок та запропоновано шляхи покращення технології цукерок.

Використання цукатів з айви в технології виробництва цукерок «Айва в шоколаді» підвищують продуктивність підприємства ПРАТ «Гощанського заводу продтоварів», значно підвищуються економічні показники, що збільшує прибуток.

Ключові слова: цукерки, шоколад, цукати, айва, ДСТУ, глазур, фрукти в шоколаді.

Кваліфікаційна робота магістра містить 52 сторінки, 12 таблиць, 2 рисунків, 35 використаних джерел.

ANNOTATION

Kateryna Ishchenko "Analysis and improvement of the production technology of fruit candies in the conditions of PJSC "Goshchansky zavod prodtovarov" of the Rivne region"

The analysis was studied and the improvement of the technology of candy production in the conditions of PJSC "Goshchansky Food Factory" was proposed.

The work analyzed and considered in detail the characteristics of the PJSC "Goshchansky Food Plant"; technological schemes of production and production technology of "Fruits in Chocolate" candies; the calculation of raw materials for the production of "Fruits in chocolate" candies 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 candies was carried out and ways of improving the technology of candies were proposed.

The use of candied quinces in the production technology of "Quince in chocolate" candies increases the productivity of the Goshchanskyi Zavod Prodtovarov PJSC enterprise, significantly increases economic indicators, which increases profits.

Key words: candies, chocolate, candied fruit, quince, DSTU, glaze, fruit in chocolate.

The master's thesis contains 52 pages, 12 tables, 2 figures, 35 used sources.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Аналіз ринку кондитерських виробів України: тенденції. URL: <https://koloro.ua/ua/blog/brending-imarketing/analiz-rynka-konditerskikh-izdeliy-ukrainy-tendentsii.html> (дата звернення: 20.03.2022).
2. Власенко О.П. Маркетингові технології ідентифікації профілю споживача на ринку кондитерських виробів. URL: http://ir.znau.edu.ua/bitstream/123456789/226/1/Vlasenko_O_The_marketing_technologies_identification_of_consumer.pdf (дата звернення: 21.04.2022).
3. Дослідження: які продукти найчастіше купують українці через кур'єрську доставку. URL: <https://ua-retail.com/2020/05/doslidzhennya-yaki-produkti-najchastishe-kupuyut-ukra%D1%97ncicherez-kuryersku-dostavku> (дата звернення: 23.04.2022).
4. ДСТУ 4135:2014 «Цукерки. Загальні технічні умови». [Чинний від 01.02.2015]. Технічний комітет стандартизації «Продукція кондитерська та харчоконцентратна» (ТК 152). Вид. офіц. Київ: МІНЕКОНОМПРОЗВИТКУ УКРАЇНИ, 2015.
5. ДСТУ 4660:2017 «Напівфабрикати. Глазурі та маси для формування. Загальні технічні умови». [Чинний від 01.01.2018]. Технічний комітет стандартизації «Продукція кондитерська та харчоконцентратна» (ТК 152), 2017.
6. ДСТУ 6075:2009 Цукати. Технічні умови [Чинний від 200910-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 10 с.
7. ДСТУ 8741:2017 «Цукати з плодів субтропічних культур. Технічні умови» [Чинний від 01.01.2019].
8. Загричанська А. В., Голюк В. Я. Аналіз сучасного кондитерського ринку України. Актуальні проблеми економіки і управління. 2021. № 15. URL: <http://ape.fmm.kpi.ua/article/view/226703> (дата звернення: 28. 04.2022).
9. Інформаційно-аналітичний звіт про ринки кондитерських виробів. URL: <http://ufexpo.com.ua> (дата звернення: 04.05.2022)

10. Інноваційні технології хлібобулочних і кондитерських виробів : колективна монографія / О. В. Самохвалова [та ін. Х. : ТО Ексклюзив, 2015. 463 с. 10. Дорохович А. М. Технологія шоколаду : навч. посібник. / А. М. Дорохович. К. : НУХТ, 2014. 367 с.

11. Кондитерські вироби функціонального спрямування»: веб-сайт. URL: http://p-for.com/book_470_glava_74_KONDITERSK%D0%86_VIROBI_FUNK%D0%A1%D0%86ON.html (дата звернення 20.03.2020)

12. Кравчук, М. Хеномелес - перспективна сировина у виробництві фруктових консервів. / М.Кравчук, Т.Левківська // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті: матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 23-24 квітня 2018 р. К.: ПУХТ. 2018. Ч. 1. С. 283.

13. Менеджмент якості та безпеки борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів-[Електронний ресурс]: метод. рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо- професійної програми «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» денна та заоч. форм навч. / уклад.: Ю.В. Камбулова. К. : НУХТ, 2019. 38 с.

14. Методичні настанови. з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів на виробничих підприємствах споживчої кооперації України. / за ред. Ткаченко Аліна Сергіївна, 2017. 36с.

15. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.

16. Смаглюк А.А., Надточій А.О. Аналіз ринку кондитерських виробів України та перспективи його розвитку. Інтернаука. 2020. № 2. URL: <https://www.internauka.com/uploads/public/15823961346397.pdf> (дата звернення: 12.03.2022).

17. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів: навч. посіб./ за ред. проф. А.М. Дорохович і проф. В.М. Ковбаси. К.:Фірма «ІНКОС». 2015. 632 с.

18. Технохімічний контроль і управління якістю продукції [Електронний ресурс]. -
https://studwood.ru/2124091/tovarovedenie/tehnohimichniy_kontrol_upravlinnya_yakistyu_produktiyi.

19. Трофименко О.О., Золотопер М.А. Економіко-організаційні засади розвитку підприємств кондитерського ринку в Україні. Сучасні проблеми економіки і підприємництва, 2019. Вип. 24. С. 165–171.

20. Тоболін О. Аналіз ринку кондитерських виробів України: тенденції. Koloro. URL: <https://koloro.ua/ua/blog/brending-i-marketing/analiz-rynka-konditerskikh-izdeliy-ukrainy-tendentsii.html> (дата звернення: 27.08.2020)

21. Тюха І. В. Сучасні тенденції розвитку світового ринку кондитерських виробів]/ І. В. Тюха, Н. В Кравчук // Ефективна економіка. - 2012. №5. 53-58 с.

22. Українець А.І., Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів. Київ: НУХТ. 2009.

23. Факір С.О. Інноваційні підходи в розробці десертних страв фізіологічної дії / С. О. Факір, О. В. Золовська // Проблеми формування здорового способу життя у молоді : зб. матеріалів XI Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів з міжнар. участю, Одеса, 4–6 жовт. 2018 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; гол. ред. Б. В. Єгоров. Одеса, 2018. С.111–112. Режим доступу: <https://card-file.onaft.edu.ua/handle/123456789/9132>

24. Харчові технології. Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчо концентратів : навч. посібник / О.В. Самохвалова, З. І. Кучерук, С.Г. Олійник та ін.; за ред. О.В. Самохвалової. Х.: ФОП Бровін О.В., 2019. 284 с.

25. Цукерки для спортсменів «Енергія імпульсу»: пат. 110016 Україна, МПК А23G 3/00 (2016.01), заявник – Державний заклад «Луганський

Національний університет ім. Тараса Шевченка», заявл. 03.03.2016 ; опубл. 26.09.2016, Бюл. № 18. 4 с

26. Цукерки. Згальні технічні умови. ДСТУ 4135-2014. - [Чинний від 01.02.2015]. К.: Держспоживстандарт України, 2014. 24 с. (Національний стандарт України).

27. Цукор білий кристалічний. Технічні умови. ДСТУ 4623-2006. [Чинний від 29.06.2006]. К.: Держспоживстандарт України, 2007. 18 с. (Національний стандарт України).

28. Чуйко А.М., Чуйко, М.М. Розробка методологічних підходів та ефективних принципів позиціонування інноваційних функціональних харчових продуктів на вітчизняному ринку. Наукові видання. Харків, 2016. С. 11-15.

29. Чурсінов, Ю. О. Технологічні аспекти виробництва зернових продуктів з високою біологічною цінністю / С. Ю. Миколенко, В. Ю. Соколов, В. В. Біленко // Вісник Дніпропетровського державного аграрно-економічного університету. 2015. №3. С. 70-75.

30. Bochko, O., Krykavskyy, Y., Petetskyi, K. Liekis, I., & Aleksandraviciute B. Study of the market of confectionary products in Ukraine Global Prosperity, 2021. Volume 1 Issue 1 Number 2. P. 13-22

31. Gardana C. Nutrients, phytochemicals and botanical origin of commercial bee pollen from different geographical areas / C. Gardana, C. Del Bo, M.C. Quicazán, A.R. Correa // Journal of Food Composition and Analysis. 2018. V. 73. P. 29-38.

32. Pivovarov A.. Plasma-chemically activated water influence on staling and safety of sprouted bread / S. Mykolenko, Y. Hez, S. Shcherbakov // Food science and technology. 2018. V. 12. №2. P. 100-107.

33. Conte P. Bee pollen as a functional ingredient in gluten-free bread: A physical-chemical, technological and sensory approach / P. Conte, A. Del Caro, F. Balestra, A. Piga, C. Fadda // LWT. 2018. V. 90. P. 1-7.

34. Gardana C. Nutrients, phytochemicals and botanical origin of commercial bee pollen from different geographical areas / C. Gardana, C. Del Bo, M.C. Quicazán, A.R. Correa // Journal of Food Composition and Analysis. 2018. V. 73. P. 29-38.

35. . Google Trends. URL: <https://trends.google.ru/trends/explore?date=2018-11-17%202021-11-17&geo=UA&q=%D1%81%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D1%89%D1%96>(дата звернення: 21.04.2022).