

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Білоцерківський національний аграрний університет
Біолого-технологічний факультет
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
Зав.кафедри безпечності та якості
харчових продуктів, сировини та
технологічних процесів
професор Шурчкова Ю.О.
«30» 11 2023 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА
АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СИРОКОПЧЕНИХ
КОВБАСНИХ ВИРОБІВ В
УМОВАХ ФОП МАРШАЛОК В.В. КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Виконала: Касинець А.В.
Керівник: Цебро А.Д. доцент, ЦЕБРО А.Д.
Рецензент: _____

Шурчкова Ю.О.

Я, Касинець А.В., засвідчую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2023

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ

ANNOTATION

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

ВІДГУК КЕРІВНИКА

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1. Аналіз сучасного стану виробництва ковбасних виробів в Україні

1.2. Вимоги до якості сировини та додаткових інгредієнтів

1.3. Виробництво м'ясних продуктів функціонального призначення

РОЗДІЛ 2. МЕТОДИКА ТА МАТЕРІАЛИ

РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

3.1 Техніко-економічне обґрунтування виробництва сирокочених ковбасних виробів

3.2 Аналіз та обґрунтування удосконалення технології

3.3 Продуктовий розрахунок та розрахунок технологічного обладнання

3.4 Контроль безпечності та якості виробництва сирокочених ковбасних виробів за використання культури біфідобактерій

РОЗДІЛ 4 ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ

ЗАПЛАНОВАНИХ ЗАХОДІВ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ

ВИСНОВКИ

ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

АНОТАЦІЯ

Касинець А.В., Аналіз та удосконалення технології сировокопчених ковбасних виробів в умовах ФОП Маршалок В.В. Київської області

Мета роботи – розв’язання поставлених завдань щодо організації виробництва сировокопчених ковбасних виробів.

Робота складається зі вступу, чотирьох розділів, висновку та списку використаних джерел. У вступі обговорюється актуальність обраної теми, мета та завдання.

У роботі проаналізовано сучасний стан виробництва різних видів ковбасних виробів в Україні, особливості технології виробництва, наведено склад та основні вимоги до якості сировини, проведено обґрунтування удосконалення технології сировокопчених ковбасних виробів за використання культури біфідобактерій та аналіз необхідного обладнання, наведено основні етапи та особливості проведення технохімічного та мікробіологічного контролю. Досліджено процес управління безпечністю харчового продукту.

Розраховано економічну ефективність запланованих заходів щодо удосконалення виробництва ковбасних виробів.

Зроблено висновки про важливість даної галузі та наведено основні результати щодо удосконалення технології виробництва сировокопчених ковбасних виробів за рахунок використання пробіотиків. Список літератури складається із джерел, у яких описано сучасні дослідження у даній галузі.

Кваліфікаційна робота містить 52 сторінки, 10 таблиць, 7 рисунків, список використаних джерел складається із 34 найменувань.

Ключові слова: сировокопчені ковбасні вироби, продукти функціонального призначення, технологія виробництва, економічні показники, контроль якості, безпечність виробництва.

ANNOTATION

Kasynets A., Analysis and improvement of gray-smoked sausage products technologies in the conditions of Marshalok V. Kyiv region

The purpose of the work is to solve the set tasks related to the organization of the production of gray-smoked sausage products.

The work consists of an introduction, four chapters, a conclusion and a list of used sources. In the introduction to the discussion, the selected topic, goal and task are relevant.

The paper analyzes the current state of production of various types of sausage products in Ukraine, the peculiarities of production technology, the composition and main requirements for the quality of raw materials are given, the rationale for improving the technology and the analysis of the necessary equipment are provided, the main stages and features of the technological, chemical and microbiological control of the production of raw-smoked sausage products are given. The process of food product safety management was studied. The economic efficiency of the planned measures to improve the production of sausage products was calculated.

Conclusions are made about the importance of this industry and the main results regarding the improvement of the production technology of raw-smoked sausage products are given. The list of references consists of sources that describe modern research in this field.

The qualification work contains 52 pages, 10 tables, 7 figures, the list of used nsources consists of 34 items.

Key words: raw smoked sausage products, functional products, production technology, economic indicators, quality control, production safety.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підручник. Київ 2004. 382 с.
2. Власенко В.В. та ін. Технологія м'яса та м'ясопродуктів: навч. посіб. для підгот. фахівців за напрямом «Харчова технологія та інженерія». 2-ге вид. Вінниця. 2014. 358 с.
3. Офіційний сайт державної служби статистики. Ринок ковбасних виробів в Україні: звіт про зміни останнього часу. [Дата розміщення 31.10.2022]. URL: www.ukrstat.gov.ua.
4. Офіційний сайт державної служби статистики. Аналіз ринку ковбасних виробів в Україні. 2022 рік. [Дата розміщення 1.09.2022]. URL: www.ukrstat.gov.ua.
5. ДСТУ 4427:2005. Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови. [Чинний від 01-07-2006]. Вид. офіц. Київ. 2006. 10 с.
6. Віннікова Л. Г. Технологія м'ясних продуктів: навч. посіб. К.: Фірма ІНКОС, 2006. 600 с.
7. ДСТУ 6030:2008. М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови. [Чинний від 01-04-2009]. Вид. офіц. Київ. 2008. 17 с.
8. ДСТУ 7158:2010. М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови. [Чинний від 01-07-2011]. Вид. офіц. Київ. 2010. 15 с.
9. ДСТУ 2316-93. Цукор пісок. Технічні умови.
10. ДСТУ 3233-95. Часник свіжий. Технічні умови. [Чинний від 01-07-1996]. Вид. офіц. Київ. 11 с.
11. ДСТУ 3583-97. Сіль кухонна. Загальні технічні умови. [Чинний від 01-07-2017]. Вид. офіц. Київ. 10 с.
12. Антоненко А.В. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія. Харків: ХДУХТ, 2017. 591 с.
13. Новгородська Н.В. Використання рослинної клітковини у м'ясних напівфабрикатах. Аграрна наука та харчові технології. 2018. Вип. 3 (102). С. 159–168.

14. Берник І.М., Кулик М.Ф., Ткаченко Т.Ю. Визначення терміну післязабійного зберігання м'яса свиней. Продовольчі ресурси. 2020. № 15. С. 15–22.
15. Берник І.М., Фаріонік Т.В., Новгородська Н.В. Ветеринарно–санітарна експертиза продуктів тваринного та рослинного походження : навч. посіб. Вінниця : Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232 с.
16. Vernyk I. Improving the quality of poultry meat by using ultrasonic cavitation technology. The scientific heritage. 2020. Vol. 1. № 45. P. 19–25.
17. Хоменко В.І. Микитюк П.В. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва і рослинництва. Практикум. Дніпропетровськ. 2014. 360 с.
18. Крижак С. В., Власенко В. В., Коляновська Л. М. Обґрунтування та розробка сучасних процесів виробництва сирокочених ковбас функціонального спрямування. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2015. № 3 (92) С. 62–65.
19. Коляновська Л. М. Розробка виробництва сирокочених ковбас функціонального спрямування. Праці Таврійський державний агротехнологічний університет. 2016. Т. 1. Вип. 16. С. 83–88. Загальна технологія харчових виробництв. Навчальний посібник / А.А. Дубіна, Ю.М. Хацкевіч, Т.М. Попова, С.О. Ленерт. Х.: ХДУХТ, 2016. 497 с.
20. Клименко М.М. Технологія м'яса і м'ясних продуктів/ Клименко М.М., Віннікова Л.Г., Береза І.Г. та інші. – Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.
21. Оніщенко В.І. Технологія та товарознавство ковбасних оболонок. К.: Університетська книга, 2015, 224 с.
22. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Рогач Ю.П. та ін. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: Навч. пос. Суми: Довкілля. 2004. 420 с.
23. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Рогач Ю.П. та ін. Механізація переробної галузі агропромислового комплексу. Навч. посібник. К.: Вища освіта. 2006. 479 с.

24. Трач Л.О. Загальні технології харчових виробництв. Конспект лекцій для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». Гусятин. 2017. 330 с.
25. Стріха Л.О. Технохімічний контроль виробництва харчової промисловості : курс лекцій. Миколаїв: МНАУ, 2022. 70 с.
26. Баль-Прилипка Л.В., Слива Ю.В., Сілонова Н.Б. Управління якістю та безпечністю продовольчої сировини та харчових продуктів. Навчальний посібник. Київ. 2018. 420с.
27. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР. Київ. 2011. 236 с.
28. Костюк О. Д. Концепції сучасних систем управління якістю продукції та послуг. веб сайт. URL: <http://www.nbuiv.gov.ua>. (дата звернення 25.09.2023).
29. Бомба М.Я. Сучасні проблеми та тенденції з розвитку оздоровчого харчування, безпеки та якості продуктів : колективна монографія. Львів: ЛІЕТ, 2013. 264 с.
30. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник. Ткаченко А.С., Басова Ю.О., Горячова О.О. та ін. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.
31. Головка М. П., Власенко І.Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Гігієна та санітарія переробних підприємств: навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2022. 218 с.
32. Даценко І.І., Шегедин М.Б., Москвяк Н.В., Назар О.Ю. Гігієна праці і виробнича санітарія: Підручник. Київ: Здоров'я, 2002. 384 с.
33. Струк І.В, Трешко С.П. Оцінка економічної ефективності виробництва та затрат. КНЕУ, 2010. 372 с.
34. Оксанич О.Е, Волкова І.А, Миронова О.О. Калькуляція собівартості продукції, робіт та послуг Центр навчальної літератури 2019. 326 с.