

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Біолого-технологічний факультет

Спеціальність
181 «Харчові технології»

«Допускається до захисту»

Завідувач кафедри безпеки та якості
харчових продуктів, сировини і
технологічних процесів
професор Шурчкова Ю.О. Шурчкова

«__» _____ 2023 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

«АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОКРЕМИХ
ЕЛЕМЕНТІВ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ У ТОВ
«КФ СХІДНІ ЛАСОЩІ»

Виконав(ла) Паращук Валентин
Володимирович
прізвище, ім'я, по батькові, підпис

Керівник доцент Чернюк Сергій
Васильович
вчене звання, прізвище, ініціали підпис

Рецензент Мамуш
вчене звання, прізвище, ініціали підпис

Я, Паращук В.В., 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 роботи.....	6
ВСТУП.....	7
1. Огляд літератури	9
1.1 Борошняні кондитерські вироби, характеристика та склад сировини для їх приготування.....	9
1.2 Аналіз технології виробництва пісочного напівфабрикату.....	14
2. МАТЕРІАЛИ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ.....	17
3. РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.....	18
3.1 Характеристика підприємства, обґрунтування потужності тощо.....	18
3.2 Обґрунтування рецептурного складу продукту.....	23
3.3 Удосконалення управління інноваційною діяльністю підприємства та заходи щодо ресурсозбереження.....	26
3.4 Технологічні розрахунки.....	31
3.5 Використання системи НАССР при технології пісочного печива....	35
4. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДАНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ.....	36
ВИСНОВКИ.....	37
ПРОПОЗИЦІЇ.....	38
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	39

АНОТАЦІЯ

Паращук Валентин Володимирович

«АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОКРЕМИХ ЕЛЕМЕНТІВ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ У ТОВ «КФ СХІДНІ ЛАСОЩІ»

Магістерська робота присвячена дослідженню і удосконаленню технології виробництва окремих елементів борошняних кондитерських виробів у товаристві з обмеженою відповідальністю "КФ Східні Ласощі". Дослідження виконується з метою покращення якості продукції та оптимізації виробничих процесів.

У роботі проводиться аналіз існуючої технології виготовлення окремих елементів борошняних кондитерських виробів, включаючи печеня, кекси, булочки та інші види продукції. Аналізу піддаються рецептури, технологічні процеси, використані інгредієнти, обладнання та умови виробництва.

Після аналізу існуючої технології, розробляються пропозиції щодо удосконалення окремих елементів технології виробництва. Це може включати в себе зміни в рецептурах, процесах приготування та специфікаціях використаних сировинних матеріалів. Особлива увага приділяється підвищенню якості та збереженню смакових та органолептичних характеристик продукції.

Результати дослідження та удосконалення технології сприятимуть підвищенню конкурентоспроможності продукції ТОВ "КФ Східні Ласощі" на ринку кондитерських виробів, задоволенню потреб споживачів та оптимізації виробничих витрат.

Ключові слова: кондитерські вироби, технологія виробництва, аналіз, удосконалення, якість продукції.

ANNOTATION
Valentin Paraschuk

**"ANALYSIS AND IMPROVEMENT OF THE TECHNOLOGY OF
INDIVIDUAL ELEMENTS OF FLOUR CONFECTIONERY PRODUCTS
AT TOV "KF ORIENTAL DELICITIES"**

The master's thesis is devoted to the research and improvement of the production technology of individual elements of flour confectionery in the limited liability company "KF Eastern Confectionery". The research is carried out in order to improve the quality of products and optimize production processes.

The work analyzes the existing technology for the production of individual elements of flour confectionery, including baked goods, muffins, buns and other types of products. Recipes, technological processes, used ingredients, equipment and production conditions are analyzed.

After the analysis of the existing technology, proposals are developed for the improvement of individual elements of the production technology. This may include changes in recipes, cooking processes and specifications of raw materials used. Special attention is paid to improving the quality and preserving the taste and organoleptic characteristics of products.

The results of research and technology improvement will contribute to increasing the competitiveness of the products of "KF Eastern Sweets" LLC in the confectionery market, satisfying consumer needs and optimizing production costs.

Keywords: confectionery, production technology, analysis, improvement, product quality.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Аналіз ринку кондитерських виробів України [Електронний ресурс].
2. Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показ-ників якості. розмірів. маси нетто і складових частин : ДСТУ 4683:2006. – [Чинний від 2007-10-01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – 12 с.
3. ГСТУ 46.004-99 «Борошно пшеничне. Технічні умови» / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 15.08.1999]. – Київ : Держспоживстандарт України, 1999. –с.24
4. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва / В. І. Дробот. – К.: Логос, 2002. – 366 с.
5. ДСТУ 1009:2005 «Цукор ванільний» Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 01.07.2007]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – с.18
6. ДСТУ 3583-97 «Сіль поварена харчова. Загальні технічні умови»/ Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 01.04.2000]. – Київ : Держспоживстандарт України, 1997. – с.15
7. ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране» / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 01.01.1998]. – Київ : Держспоживстандарт України, 1997. – с.32
8. ДСТУ 3781:2014 «Печиво. Загальні технічні умови» Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 01.07.2015]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2015. – с.36
9. ДСТУ 3976 – 2000 «Крохмаль кукурудзяний сухий» / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 01.01.2001]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2000. – с.15
10. ДСТУ 4033-2018 « Вафлі. Загальні технічні умови» / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 01.01.2019]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2018. – с.25

11. ДСТУ 4273:2015 «Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови» / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 01.01.2015]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2015. – с.28
12. ДСТУ 4391:2005 «Какао-порошок. Загальні технічні умови.». Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 01.04.2006]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2005. – с.10
13. ДСТУ 4393:2009 «Масло вершкове. Технічні умови.» Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 01.07.2009]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – с.26
14. ДСТУ 4623-2006 «Цукор білий. Технічні умови» / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 29.06.2006]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – с.18
15. ДСТУ 4812:2007 «Дріжджі хлібопекарські пресовані. Технічні умови.» Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 01.01.2009]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – с.14
16. ДСТУ 8719:2017 «Продукти яєчні. Технічні умови». / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 01.01.2019]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2017. – с.23
17. Є.І. Богуславський «Диверсифікація підприємств кондитерської галузі як чинник її економічного зростання». – Ефективна економіка. – № 4, 2016.
18. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів [Електронний ресурс]: навчальний посібник: [для студ. вищ. навч. закл.] / О. В. Новікова . – 2-ге вид., переробл. та доп. — Київ : Ліра-К, 2017 . — 540 с
19. Обладнання для харчової промисловості [Електронний ресурс].
20. Офіційний сайт КФ «Східні ласощі» [Електронний ресурс].
21. Павлоцька Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посіб. /Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Л. Р. Дмитрієвич. – Суми : Університетська книга, 2007. – 441 с.

22. Паспорт ринку кондитерських виробів в Україні за 2019 рік [Електронний ресурс].

23. Перспективи впровадження енергозберігаючих технологій на підприємствах харчової промисловості: - Науковий вісник ЛНУВМБТ ім. С.З. Гжицького – Том 10 №2 (37) Частина 3 - 2008 р.

24. Рибак М.О. Стан та перспективи розвитку кондитерської галузі в Україні [Електронний ресурс].

25. Технологічні процеси в кондитерській промисловості. Терміни та ви-значення понять : ДСТУ 2630:2007. – [Чинний від 2009-01-01]. – Київ : Держ-споживстандарт України, 2009. – 33 с.

26. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М. І. Пересічний [та ін.] ; за ред. М. І. Пересічного. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 718 с.

27. Упаковка для печива та кондитерських виробів. [Електронний ресурс].

28. Чуйко М.М. «Товарознавча характеристика печива різних вітчизняних виробників виробників» // Молодий вчений - 2017 - №1 – с. 67-70.