

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

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
Зав. кафедри харчових технологій та
технологій переробки продукції тваринництва

доцент Г.П. Калініна
« 24 » травня 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ СОСІСОК З СИРОМ

Виконав Р.С. Буценко Р.С. Буценко

Керівник, доцент Н.Л. Ломова Н.Л. Ломова

Рецензент В.П. Калініна
вчене звання, прізвище, ініціали, підпис

Я, Р. Буценко, засвідчую, що кваліфікаційну роботу
виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024

ЗМІСТ

	Завдання на кваліфікаційну роботу.....	3
	Анотація.....	4
	Annotation.....	5
	Відгук керівника.....	6
	Рецензія.....	7
	ВСТУП.....	8
1	Розділ 1. Технологічна частина.....	10
1.1	Обґрунтування вибору технології виготовлення сосисок з сиром	10
1.2	Підбір і вимоги до сировини для виготовлення сосисок з сиром.....	12
1.3	Технологічний розрахунок.....	14
1.4	Підбір і розрахунок технологічного обладнання.....	17
1.5	Технологія виготовлення сосисок з сиром.....	19
2	Розділ 2. Контроль безпечності та якості виробництва сосисок з сиром.....	23
3	Розділ 3. Екологізація виробничих процесів.....	27
4	Розділ 4. Економічна частина.....	30
	ВИСНОВКИ.....	34
	СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....	36

АНОТАЦІЯ

Буценко Роман Сергійович

Організація технології сосисок з сиром

Сосиски є популярним продуктом у багатьох країнах світу, в тому числі і в Україні. Вони мають значний вплив на харчування людей завдяки своїм характеристикам та можливості швидкого приготування.

Проведено технологічні розрахунки сировини та технологічного обладнання для технології виготовлення сосисок з сиром

Технологія виготовлення сосисок з сиром, заснована на використанні високоякісної сировини, точному дотриманні технологічних процесів та впровадженні інноваційного обладнання, забезпечує високу якість та безпеку продукції. Екологізація виробничих процесів та систематичний контроль на всіх етапах виробництва сприяють стійкості підприємства та збереженню навколишнього середовища. Інвестиції в сучасне обладнання та оптимізація технологічних процесів забезпечують економічну ефективність та конкурентоспроможність продукції на ринку.

Структура та обсяг роботи. Дипломна робота складається із слідуючих розділів: вступу, технологічної частини, контролю безпечності й якості виробництва сосисок з сиром, екологізації виробничих процесів, економічної частини, висновків, списку використаної літератури. Робота викладена на 38 сторінках комп'ютерного тексту, містить 2 рисунка і 6 таблиць. Список літератури включає 24 джерела.

Ключові слова: сосиски, шпик, сир, органолептичні показники, м'ясо свинини, яловичина.

ANNOTATION

Butsenko Roman

Organization of technology of sausages with cheese

Sausages are a popular product in many countries of the world, including Ukraine. They have a significant impact on people's nutrition due to their characteristics and the possibility of quick cooking.

Technological calculations of raw materials and technological equipment for the production technology of sausages with cheese were carried out

The technology of making sausages with cheese, based on the use of high-quality raw materials, strict adherence to technological processes and the introduction of innovative equipment, ensures high quality and safety of products. Greening of production processes and systematic control at all stages of production contribute to the sustainability of the enterprise and preservation of the environment. Investments in modern equipment and optimization of technological processes ensure economic efficiency and competitiveness of products on the market.

Structure and scope of work. The thesis consists of the following sections: introduction, technological part, safety and quality control of production of sausages with cheese, environmentalization of production processes, economic part, conclusions, list of used literature. The work is presented on 38 pages of computer text, contains 2 figures and 6 tables. The list of references includes 24 sources.

Key words: sausages, lard, cheese, organoleptic indicators, pork, beef.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Баль-Прилипко, Л.В., Слободянюк, Н.М., Леонова, Б.І., Крижова, Ю.П. (2016). Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі: підручник. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ: НУБіП України, 368 с.
2. Батутіна А.П., Ємченко І.В. (2004). Експертиза товарів [текст]. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 278 с.
3. Божко Н.В., Пасічний В.М., Бордунова В.В. (2020). М'ясовмістні варені ковбаси з використанням м'яса свинини. Науковий вісник ЛНУВМБТ ім. С.Ж. Гжицького. Серія «Харчові технології». С. 143–147.
4. Віннікова Л. Г. (2021). Теорія і практика переробки м'яса. Ізмаїл: СМІЛ, 172 с
5. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. (2021). Технологія м'яса та м'ясних продуктів з елементами НАССР: навч. посібник. Харків: Світ Книг, 290 с.
6. Грегірчак Н., Тетеріна С., Нечипор Т. (2019). Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР : підручник. Київ : НУХТ, 274 с.
7. ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені. сосиски. сардельки. хліби м'ясні. Загальні технічні умови.
8. Дубіна А.А., Хацкевіч Ю.М., Попова Т.М., Ленерт С.О.. (2019). Загальна технологія харчових виробництв. Навчальний посібник . Харків: ХДУХТ, 497 с.
9. Клименко М.М. (2020). Технологія м'яса та м'ясних продуктів. Київ: Вища освіта, 640 с.
10. Малигіна В.Д., Титаренко Л.Д., Породіна Л.В., Лихоніна Г.О., Лазарева Н.Т., Холодова О.Ю. (2009). Основи експертизи продовольчих товарів : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. К.: Кондор, 296 с.
11. Мельник Ю.Ф., Новиков В.М., Школьник Л.С. (2020). Основи управління безпечністю харчових продуктів. Київ: ССУ, 297 с.

12. Пасічний, В.М.; Желуденко, Ю.В. (2014). Перспектива натуральних антиоксидантів для використання в м'ясопереробній галузі. Збірник наукових праць Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2 (20), 264-277.
13. Пасічний, В.М.; Маринін, А.І.; Желуденко, Ю.В.; Задкова, С.П. (2018). Дослідження впливу використання натуральних і штучних оболонки на мікробіологічну стабільність і вологовміст варених ковбасних виробів у процесі зберігання. Науковий журнал Харчова промисловість. 24, 48-54.
14. Перцевий Ф.В. (2019). Промислові технології переробки м'яса, молока та риби. Київ: Інкос, 340 с.
15. Плахотін Я.В. (2019). Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навчальний посібник Київ: ЦНЛ, 640 с.
16. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР.
17. Сирохман І.В., Лозова Т.М. (2009). Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: Підручник . 2-ге вид. перероб та доп. К.: Центр учбової літератури, 378 с.
18. Теличкун В.І. (2019). Технологічні комплекси харчових виробництв. Навчальний посібник. Київ: Сталь, 456 с.
19. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л. (2021). Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах. Підручник. Київ. Центр учбової літератури. 832 с.
20. Українець, А.І.; Пасічний, В.М.; Желуденко, Ю.В.; Полумбрик, М.М. (2016). Вплив білоквмісних композицій на основі колагену на якість ковбасних виробів. Науково-виробничий журнал Харчова наука і технологія. 10 (3), 50-55.
21. Янчева М.О., Пешук Л.В., Дроменко О.Є. (2020). Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясних продуктів. Київ: Центр навч. літер., 304 с.

22. Cherednichenko, O., Bal-Prylypko, L., Paska, M., Nikolaenko, M. (2021). Expediency of creation of technology of production of meat products of long term of storage of the combined structure. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Vol. 723, No. (3). 032086. doi:10.1088/1755-1315/723/3/032086
23. Pasychnyi, Vasyl; Zheludenko, Yulia. (2019). The effect of packaging on the cooked sausages stability during storage, PROCEEDINGS OF UNIVERSITY OF RUSE Biotechnologies and food technologies. 58 (10.2.), 102-105.
24. Rašković, I., Milanović, I., Pavlović, N., Čebović, N., Vukmirović, S., Mikov, M. (2014). Antioxidant activity of rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) essential oil and its hepatoprotective potential. BMC Complement Altern Med. Vol. 14, No. 1. P. 1–9. doi: 10.1186/1472-6882-14-225.