

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Біолого-технологічний факультет

Спеціальність  
181 «Харчові технології»

«Допускається до захисту»

В.о. завідувача кафедри безпеності та  
якості харчових продуктів, сировини і  
технологічних процесів

доцент \_\_\_\_\_ Г.В. Мерзлова

«14» травня 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

««АНАЛІЗ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА  
КУРЯЧИХ КОНСЕРВІВ»

Виконав:

Дембіцький Владислав Русланович

прізвище, ім'я, по батькові, підпис

Керівник: доцент Чернюк С.В.

вчене звання, прізвище, ініціали підпис

Рецензент

вчене звання, прізвище, ініціали підпис

Я, Дембіцький Владислав, засвідчую, що кваліфікаційну  
роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024

## ЗМІСТ

|                                                                                   |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Завдання на кваліфікаційну роботу здобувачу.....                                  | 3        |
| Відгук керівника роботи.....                                                      | 6        |
| АНОТАЦІЯ.....                                                                     | 4        |
| ANNOTATION.....                                                                   | 5        |
| ВСТУП.....                                                                        | 7        |
| 1. Огляд літератури .....                                                         | 8        |
| 1.1 М'ясні консерви, їх асортимент і класифікація                                 | 8        |
| 1.2 Технологія виготовлення м'ясних консервів                                     | 10       |
| 2. МАТЕРІАЛИ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ.....                                     | 14       |
| 3. РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.....                                             | 16       |
| 3.1 Характеристика підприємства                                                   | 16       |
| 3.2 Обґрунтування вибору технології та опис апаратурно-технологічних схем         | 16       |
| 3.3 Характеристика товарної продукції, сировини, основних і допоміжних матеріалів | 22<br>26 |
| 3.4 Технологічні розрахунки                                                       | 31       |
| 4. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ                                                        | 40       |
| ВИСНОВКИ.....                                                                     | 41       |
| ПРОПОЗИЦІЇ.....                                                                   | 42       |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....                                               | 43       |

## АНОТАЦІЯ

**Дембіцький Владислав Русланович**

### **«АНАЛІЗ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КУРЯЧИХ КОНСЕРВІВ»**

Бакалаврська робота присвячена аналізу і удосконаленню технології виробництва консервів м'яса птиці.

Виробництво консервів є одним із перспективних напрямків в харчовій промисловості, і його якість та ефективність виробництва впливають на конкурентоспроможність підприємства.

У роботі проводиться докладний аналіз існуючої технологічної ланки виробництва консервів м'яса птиці на підприємстві, включаючи вибір сировини, процес приготування, пакування та якість кінцевого продукту. Також вивчаються технічні характеристики устаткування та системи контролю якості.

На основі результатів аналізу розробляються рекомендації та пропозиції щодо удосконалення технології виробництва консервів м'яса птиці, з метою підвищення якості продукції, зниження витрат та оптимізації процесів. Це може включати в себе вибір нових сировинних матеріалів, вдосконалення рецептури, зміни у процесах виробництва та впровадження сучасних методів контролю якості.

Бакалаврська робота спрямована на **удосконалення технології виробництва консервів м'яса птиці** на ринку та може стати важливим внеском у вдосконалення виробництва цього популярного продукту.

**Ключові слова:** консерви, технологія, сировина, контроль якості, рецепт.

## **ABSTRACT**

**Dembitskyi Vladyslav**

### **"ANALYSIS AND ORGANIZATION OF CANNED CHICKEN PRODUCTION TECHNOLOGY"**

The bachelor's thesis is devoted to the analysis and improvement of the technology of canned poultry production.

The production of canned food is one of the most promising areas in the food industry, and its quality and production efficiency affect the competitiveness of the enterprise.

The paper provides a detailed analysis of the existing technological link in the production of canned poultry meat at the enterprise, including the choice of raw materials, the cooking process, packaging and quality of the final product. The technical characteristics of equipment and quality control systems are also studied.

Based on the results of the analysis, recommendations and proposals are developed to improve the technology of canned poultry production in order to improve product quality, reduce costs and optimize processes. This may include the selection of new raw materials, recipe improvements, changes in production processes, and the introduction of modern quality control methods.

The bachelor's thesis is aimed at improving the technology of canned poultry production on the market and can be an important contribution to improving the production of this popular product.

**Keywords:** canned food, technology, raw materials, quality control, recipe.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Бойченко, М. С., Страшинський І. М. Розробка м'ясних консервів для функціонального харчування. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 12–13 травня 2016 р. Київ : НУХТ, 2016. С. 43–44.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза. Практикум : Навч. посіб. / Н. М. Зажарська [та ін.]. Харків: Бровін О. В., 2014. 190 с.
3. Вікіпедія / [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/>
4. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса / Л. Г. Віннікова. – Ізмаїл : СМІЛ, 2000. – 172 с.
5. Гавриленко О. С., Хоміцька О. А., Липовець О. В. Відповідність м'ясних та м'ясо-рослинних консервів вимогам національних стандартів України. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2017. № 4. С. 81–84.
6. Гавриленко О.С., Хоміцька О.А., Загорулько О.В. Мікробіологічний контроль м'ясних та м'ясорослинних консервів. Вісник Полтавської державної аграрної академії, 2017. №4. 81–84.
7. Гетун Г. В. Основи проектування промислових будівель: навч. посібник для студ. вищ. навч. закл. / Г. В. Гетун. – К. : Кондор, 2008. – 208 с.
8. Гончаров Г. І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою : навч. посібник / Г. І. Гончаров. – К. : НУХТ, 2003. – 160 с.
9. ДСТУ 4443:2005 Консерви із м'яса птиці та субпродуктів. Технічні умови. –Київ.: Держспоживстандарт України, 2006. – 20 с
10. ДСТУ 4450:2005. Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. Київ : Держспоживстандарт України 2006. URL: [http://ukrapk.com/gosts/meat/dstu\\_44502005\\_konservi\\_myasni\\_myaso\\_tyshkovane.html](http://ukrapk.com/gosts/meat/dstu_44502005_konservi_myasni_myaso_tyshkovane.html) (дата звернення: 17.07.2020 р).
11. ДСТУ 4451:2005. Консерви м'ясні шинкові. Загальні технічні умови. – Київ.:Держспоживстандарт України, 2009. – 16

12. Зеркалов Д. В. Основи охорони праці: Навч. посібн.: У 3 ч / Міжнар. АН екології та безпеки життєдіяльності. К.: Інтеллект, 1999. 129 с.
13. Каранюк Н. А. Технологія консервів м'ясних у власному соку. Збірник тез доповідей всеукраїнської науково-практичної конференції. Сільське господарство – сталий розвиток України, м. Житомир, 12 листопада 2020 р. Житомир, 2019. С. 187-190.
14. Коцюмбас Г. І., Урбанович П. П., Мисів О. В. Мікроструктурна характеристика фаршу пельменів в аспекті контролю якості харчових продуктів. Науковий вісник ЛНАВМ ім. С. З. Гжицького. 2004. Т.6 (№ 1). Ч. 2. С. 37 – 43
15. Кравців Р.Й., Федішин Я.І., Гембара Т.В., Федішин Т.Я.. Прогноз санітарно-мікробіологічної безпеки та харчової цінності м'ясних консервів залежно від заданого режиму стерилізації в автоклавах неперервної дії. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. 2008. 10 (4 (39)), 114-118.
16. Основи харчових технологій : навч. посібник / В. В. Погарська, Р. Ю. Павлюк, А. А. Берестова та ін. ; Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Х., 2016. – Ч. II. – 151 с.
17. Основні технологічні процеси виробництва м'ясних консервів. URL: <https://buklib.net/books/34968/> (дата звернення: 25.06.2020 р.).
18. Особливості застосовування ДСТУ 4450:2005 «Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. технічні умови» до контролю якості продукції, що приймається на зберігання держрезервом України / О. С. Гавриленко, О. М. Заславський, О. М. Козич та ін. Продовольчі ресурси. 2017. № 9. С. 144-149.
19. Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
20. Охорона праці (Законодавство. Організація роботи): Навч. посіб. / За заг. ред.. к.т.н., доц. І.П. Пістуна. – Львів: "Тріада плюс", 2010. – 648 с.54
21. Пасічний, В. М., Сабадаш П. М., Жук І. З. Оптимізація технологічних властивостей сировини у виробництві консервів з м'ясом

птиці. Науковий вісник Львівської національної академії ветеринарної академії ім. С. З. Гжицького. 2004. Т. 7. № 2, Ч. 1. С. 227-230.

22. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник / М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза, Г. І. Гончаров ; за ред. М. М. Клименка. - Київ : Вища освіта, 2006. - 640 с.

23. Чухно В. С. Секторальний план дій з підвищення рівня енергоефективності в м'ясопереробному секторі агропромислового комплексу України / В.Чухно . – Проект № GF/UKR/11/004. – Київ. – 2013 . – 33 с.

24. Янковий В. О. М'ясопереробна промисловість: стан і перспективи розвитку. Процеси, обладнання, автоматизація, управління і економіка. 2010. № 2 (11). С. 90-95.

25. Янчева М. О. Ідентифікація м'ясних продуктів за нормативними показниками / М. О. Янчева, В. М. Онищенко, В. А. Большакова ; Харківський держ. ун-т харч. та торг. – Х., 2013. – 202 с.

26. Ducotechnic / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://duco.com.ua/>

27. Laska / [Електронний ресурс].–Режим доступу: <http://www.laska.at/>

28. Lavriv V.P. The sanitary hygienical State of sausage Workshop and equipment in obedience to indexes of microbiological researches of washings. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 2008. 10 (2-4 (37)). 92-94.

29. Mauting / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.mauting.com//>

30. Handtmann / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.handtmann.de/>

31. Rodionova K. O., Paliy A. P. Analysis of contemporary meat and meat products' processing methods. Journal for Veterinary Medicine, Biotechnology and Biosafety. 2019. Vol. 5 (2). 31–38.