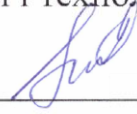


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
В.о. зав. кафедри безпеки та якості харчових
продуктів, сировини і технологічних процесів

доцент  Г.В. Мерзлова
« 16 » травня 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ПЕЛЬМЕНІВ

Виконав  Д.С. Золочевський

Керівник, асистент  С.А. Лесь

Рецензент 
вчене звання, прізвище, ініціали, підпис

Я, Золочевський Д.С., 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	Характеристика асортименту пельменів	10
1.2	Поживна цінність пельменів	13
1.3	Підбір і вимоги до сировини для виготовлення пельменів.....	14
1.4	Технологічний розрахунок.....	16
1.5	Підбір і розрахунок технологічного обладнання.....	18
1.6	Технологія виготовлення пельменів.....	22
2	Розділ 2. Контроль безпеки та якості виробництва пельменів.....	27
3	Розділ 3. Екологізація виробничих процесів.....	31
4	Розділ 4. Економічна частина.....	34
	ВИСНОВКИ.....	35
	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	37

АНОТАЦІЯ

Золочевський Дмитро Сергійович

«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ПЕЛЬМЕНІВ»

Пельмені є одним з найпопулярніших і найулюбленіших страв у багатьох країнах світу, зокрема в Україні. Ця страва має давню історію і відрізняється своєю універсальністю, простотою приготування і багатством смакових варіацій. Від традиційних домашніх рецептів до промислового виробництва, пельмені залишаються незмінно затребуваними завдяки своїй доступності та поживній цінності.

Технологія виготовлення пельменів є ретельно спланованим процесом, який включає підготовку високоякісної сировини, точне виконання рецептури, використання сучасного автоматизованого обладнання, суворий контроль якості та безпеки на всіх етапах виробництва, а також заходи щодо зменшення екологічного впливу. Виконання цих вимог забезпечує виробництво високоякісного продукту, який відповідає сучасним вимогам ринку та споживачів.

Структура та обсяг роботи. Дипломна робота складається із слідуючих розділів: вступу, технологічної частини, контролю безпечності й якості виробництва пельменів, екологізації виробничих процесів, економічної частини, висновків, списку використаної літератури. Робота викладена на 39 сторінках комп'ютерного тексту, містить 3 рисунка і 4 таблиці. Список літератури включає 24 джерела.

Ключові слова: пельмені, напівфабрикат, продуктовий розрахунок, сировина, борошно, м'ясо, органолептичні показники.

ANNOTATION

Zolochevskyi Dmytro

ORGANIZATION OF THE PRODUCTION OF DUMPLINGS

Dumplings are one of the most popular and favorite dishes in many countries of the world, in particular in Ukraine. This dish has a long history and is distinguished by its versatility, ease of preparation and a wealth of taste variations. From traditional home recipes to industrial production, dumplings remain in constant demand due to their affordability and nutritional value.

The technology of making dumplings is a carefully planned process that includes the preparation of high-quality raw materials, accurate recipe execution, the use of modern automated equipment, strict quality and safety control at all stages of production, as well as measures to reduce environmental impact. Fulfillment of these requirements ensures the production of a high-quality product that meets the modern requirements of the market and consumers.

Structure and scope of work. The thesis consists of the following sections: introduction, technological part, safety and quality control of dumpling production, environmentalization of production processes, economic part, conclusions, list of used literature. The work is presented on 39 pages of computer text, contains 3 figures and 4 tables. The list of references includes 24 sources.

Key words: dumplings, semi-finished product, food calculation, raw materials, flour, meat, organoleptic indicators.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Бобровський А.Л. (2005). Екологічна оцінка та екологічна експертиза: підручник. Рівне: Рівненський ін-т слов'янства Київ. славістичного ун-ту. 330 с.
2. Віннікова Л.Г. (2000). Теорія і практика переробки мяса. Ізмаїл.: СМІЛ, 172 с.
3. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Загорко Н.П., Шпиганович Т.О. (2012). Технологія і механізація виробництва м'ясо – молочних продуктів. У 2 кн. Кн. 1. Технологія і механізація виробництва м'яса і м'ясопродуктів: Підручник, Мелітополь. ТОВ «Видавничий будинок ММД», 532 с.
4. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. (2003). Технологія харчових продуктів : підручник. за ред. д-ра техн. наук, проф. А. І. Українця. К.: НУХТ, 572 с.
5. ДСТУ 4437:2005. Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені. Технічні умови.
6. Клименко М.М., Авдєєва Л.Ю. (2001). Визначення біологічної цінності комбінованих м'ясних виробів з додаванням соєвої пасти. Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. Київ: УДУХТ, № 10. С. 67 – 68.
7. Надійність, універсальність, інноваційність пакувального обладнання Sealpac. М'ясна індустрія. 2019. № 7–8. С. 28.
8. Пасічний В.М., Гармаш Д.В., Лободіна Н.Е., Кривобік Р.А. (2019). Дослідження органолептичних показників при довготривалому дозріванні м'яса яловичини. Наукові праці Національного університету харчових технологій. Т. 25, № 2. С. 217–224.
9. Паска М.З., Маслійчук О.Б. (2019). Експрес метод гігієнічного контролю якості удосконаленого технологічного процесу приготування м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною. Наукові праці Національного університету харчових технологій. Т. 25, № 5. С. 181–186.

10. Перцевий Ф.В., Камсуліна Н.В., Колеснікова М.Б. та ін. (2006). Технологія продукції харчових виробництв : навч. Посібник. Х. : ХДУХТ, 318 с.
11. Перцевий Ф.В., Терешкін О.Г., Гурський П.В. та ін. (2014). Промислові технології переробки м'яса, молока та риби : підручник. К. : ІНКОС, 340 с.
12. Пластун А.М., Ткач В.В. (2004). Технологія приготування їжі: Практикум. К. : Центр навчальної літератури, 212 с.
13. Погарська В.В., Павлюк Р.Ю., Берестова А.А. та ін. (2016). Основи харчових технологій : навч. Посібник. Харк. держ. ун-т харч. та торг. Х., Ч. II. 151 с.
14. Просте та універсальне обладнання. М'ясна індустрія. 2019. № 7–8. С. 41.
15. Сірохман І.В., Раситюк Т.М. (2004). Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник. К.: Центр навч. літ-ри, 384 с
16. Славов В.П. та ін. (2019). Інноваційні технології переробки тваринницької сировини та виробництва харчових продуктів : навч. посіб. за наук. ред. В. П. Славова та О. В. Коваленко ; Житомир. нац. агрокол. ун–т. Житомир: Вид–во ЖДУ ім. І. Франка, 355 с.
17. Технології харчової безпеки для якісної їжі. М'ясна індустрія. 2019. № 3–4. С. 9.
18. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник. за ред. М.М. Клименка. К.: Вища освіта, 2006. 640 с.
19. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. (2006). Підручник під. ред. М.М. Клименко. К.: Вища освіта, 640 с..
20. Українець А.І., Калакура М.М., Романенко Л.Ф., Домарецький В.А., Мельник Л.М., Василенко О.О., Шиян П.Л., Хомічак Л.М. (2010). Загальні технології харчових виробництв: підруч. К.: Університет «Україна», 814 с

21. Янчева М.О., Онищенко В.М., Большакова В.А. (2013). Ідентифікація м'ясних продуктів за нормативними показниками. Харківський держ. ун-т харч. та торг. Х., 202 с.
22. Liu, T., Niu, M., & Hou, G. G. (2020). Protein polymerization in dumpling wrappers influenced by folding patterns. *Food chemistry*, 305, 125500. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125500>
23. Paska, M., Bal-Prylypko, L., Masliichuk, O., Lychuk, M. (2018). Microstructural analysis of forcemeats of ready-to-cook chopped meat with functional ingredients. *Food science and technology*. Vol. 12, No.4. P. 110–116.
24. Viktoriia Tsyhura, Shubina Y.A. (2019). Use of sesame flour in the meat industry. *Proceedings of XXXXXI International scientific conference —Trends of the newest*. Morrisville, Lulu Press., 22-26 pp.