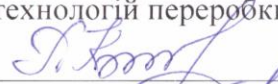


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту

Зав. кафедри харчових технологій і
технологій переробки продукції тваринництва

 к.т.н., доц. Калініна Г.П.

«24» Гравіс 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

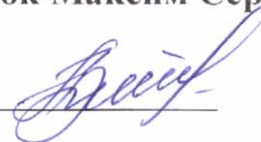
**Організація виробництва посічених м'ясних
напівфабрикатів**

Виконав




Коцюк Максим Сергійович

Керівник, доцент



Загоруй Людмила Петрівна

Рецензент



асистент Лєсє С. А.

Я, *Коцюк Максим Сергійович*, засвічую, 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
Вступ.....	7
Розділ 1. Технологічна частина.....	8
1.1. Вибір та обґрунтування асортименту посічених м'ясних напівфабрикатів.....	8
1.2 Підбір та вимоги до сировини для виробництва посічених м'ясних напівфабрикатів.....	12
1.3. Продуктовий розрахунок сировини для виробництва шніцелів	15
1.4 Опис технології та підбір технологічного обладнання для виробництва посічених м'ясних напівфабрикатів.....	21
Розділ 2. Контроль безпеки та якості виробництва м'ясних напівфабрикатів.....	28
Розділ 3. Екологізація виробничих процесів.....	32
Розділ 4. Економічна частина.....	35
Висновки.....	37
Список використаної літератури.....	38

АНОТАЦІЯ

Коцюк Максим Сергійович «Організація виробництва м'ясних посічених напівфабрикатів»

Метою роботи було розв'язання поставлених завдань щодо організації виробництва м'ясних посічених напівфабрикатів.

У роботі проаналізовано сучасний стан та особливості технології виробництва обраного харчового продукту, наведено склад, переваги та основні вимоги щодо якості сировини. Проведено продуктовий розрахунок та зроблено підбір технологічного обладнання за виробництва м'ясних посічених напівфабрикатів – шніцелів. Досліджено показники якості та безпеки готових виробів та проведено економічні розрахунки. Проаналізовано основні чинники екологічного впливу виробництва на навколишнє середовище.

Кваліфікаційна робота бакалавра складається з 40 сторінок, 5 таблиць, 6 рисунків, списку використаних джерел, що включає 24 найменувань.

Ключові слова: свинина, філе курки, напівфабрикати м'ясні посічені заморожені, шніцель, суха демінералізована молочна сироватка збагачена Mn та Mg.

ANNOTATION

Kotsyuk M. "Organization of the production of chopped meat semi-finished products"

The purpose of the work was to solve the set tasks related to the organization of the production of chopped meat semi-finished products. The work analyzes the current state and features of the technology of production of the selected food product, gives the composition, advantages and basic requirements for the quality of raw materials. The product calculation was carried out and the selection of technological equipment was made for the production of chopped meat semi-finished products – schnitzels. Quality and safety indicators of finished products were studied and economic calculations were carried out. The main factors of the environmental impact of production on the environment are analyzed.

The qualification work consists of the following: 4 chapters, conclusions, a list of used literature and laid out on 40 pages of computer text, contains 5 tables, 6 figures. The list of references includes 24 sources.

Key words: pork, chicken fillet, semi-finished frozen chopped meat, schnitzel, dry demineralized whey enriched with Mn and Mg

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Lupenko Yu.O. Formuvannia yemnosti vitchyznianoho prodovolchoho rynku ta yoho napovnenist. Prodovolchi resursy : problemy i perspektyvy: II mizhnar. nauk.-prakt. konf., 11 lyst. 2014 r., Instytut prodovolchykh resursiv NAAN : tezy dopovidi. K. : NNTs IAE. S. 17.
2. Баль-Прилипко Л. В. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі: підручник. Київ: КВЩ, 2011. С. 34–36.
3. Бірюк Ю.В., Полоз Д.С., Чернюшок О.А. Аналіз ринку м'ясних напівфабрикатів в Україні. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/acd97700-4f08-4013-a8ad-82ae7fcd9d41/content>
4. Возіанов О. Ф. Харчування та здоров'я населення України. Журнал Академії медичних наук України. 2012. Т. 8, №4. С. 645–657.
5. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Київ: Академія, 2011. 520 с.
6. Дмитриенко О. Про м'ясні напівфабрикати. М'ясні технології світу. 2016. № 5 (6). 97 с.
7. Дослідження м'ясного продукту з додаванням кварцетинвмісної сировини в середовищі *in vivo*. Іванова Т.М.; Гошовська, Ю.В.; Охі, І.Я. та ін. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. 2017. № 80 (19). С. 43–47.
8. ДСТУ 4437:2005. Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені. Технічні умови. Чинний від 2006.07.01. К.: Держспоживстандарт, 2005. 20 с.
9. Желева Т.С., Калюжна Ю.С. Аналіз ринку заморожених напівфабрикатів України. Матеріали XIX міжнародного форуму молоді «Молодь і індустрія 4,0 в XXI столітті», 06-07 квітня 2023. URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/35982/1/Tezy%20MOLOD%20%20INDUSTRII%204.0V%20XXI%20STOLITTI%2006%20kvitnia%202023-86.pdf>.

10. Загоруй Л.П. Інноваційні підходи у технології м'ясних напівфабрикатів. Збірник праць міжнародної науково-практичної конференції « Аграрна освіта та наука: Досягнення, роль, фактори росту». 26 жовтня 2023 року. Біла Церква: БНАУ. 2023.

11. Інноваційні технології приготування м'ясних січених страв з використанням нетрадиційної сировини. Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Федина Л.О. та ін. Таврійський науковий вісник. №5. 2023. С. 56–64 . <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.7>

12. Каржевська О. Рябченко Н. Роль клітковини у м'ясних функціональних продуктах. Матеріали 82 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті”, 13–14 квітня 2016 р. К.: НУХТ, 2016. Ч.1. С. 92.

13. Михайлов В.М., Загорулько А.М., Ляшенко Б.В. Розробка рецептури м'ясо-овочевих котлет із сушеними сумішами. Тези доповідей міжнар. наук.- практ. конф. «Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність» (14 травня 2020 р.). Харків : ХДУХТ, 2020. Ч. 1. С.211–212.

14. Олійник Л.Б. Сучасні напрями вдосконалення технології м'ясних напівфабрикатів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2016. № 1 (78).С.22–28.

15. Паска М.З., Маслійчук О.Б. Мікробіологічна та споживча характеристика м'ясних січених напівфабрикатів з додаванням люпинового борошна і дивосилу. Вісник ЛНУВМ та БТ ім. С.З. Гжицького. 2016. Том 18, № 4. С. 121-123.

16. Проблеми та перспективи розвитку ринку заморожених напівфабрикатів. Олійник Н.М. та ін. Підприємництво і торгівля. 2019. вип.24. С.127–131.

17. Сабіров О.В. Розробка технології м'ясо-рослинних напівфабрикатів з використанням квашених овочів. Матеріали VI

міжнародної науково-практичної конференції «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини» (21–22 березня 2013р.). Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. С.90–92.

18. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса та м'ясопродуктів. Центр навч. літер., 2009 349 с.

19. Сімахіна, Г.О., Українець, А.І. Інноваційні технології та продукти: оздоровче харчування. Київ: НУХТ, 2010. 294 с.

20. Слободянюк, Н.; Веретинська, І. Фізико-хімічні показники модельних композицій котлет із використанням насіння льону. Науковці-переробникам, 2016. С. 10–14.

21. Стіборовський С.Е., Ільдїрова С.К., Нефедов Ю.О. Використання колагенової пасти у технологіях фаршів функціонального призначення для заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці. Матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини» (21–22 березня 2013р.). Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. С.97–98.

22. Технологія продуктів забою тварин. / Власенко В.В. та ін. Вінниця. 1999. 448 с.

23. Чернюшок О.А., Шевченко І.Ю., Бірюк Ю.В. Ринок м'ясних напівфабрикатів України та можливості розширення їх рецептурного складу. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : I Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 квітня 2020 р. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, ім. М. Туган-Барановського, 2020. С. 144–145.

24. Шніцель натуральний січений: пат.125860Україна: МПК А23L 13/00, А23L 33/10. № u2017 13033; заявл.28.12.2017; опубл.25.05.2018, Бюл.№10.