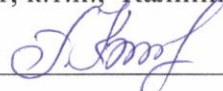


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту  
Зав. кафедри харчових технологій і  
технологій переробки продукції  
тваринництва  
доцент, к.т.н., Калініна Г.П.

  
підпис, вчене звання, прізвище, ініціали

« 21 » 05 2024 року

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА**  
**ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ЦУКРУ**

Виконав(ла) Медведчук Р.В.  
прізвище, ім'я, по-батькові, підпис

Керівник доц. Калініна Г.П.  
вчене звання, прізвище, ініціали, підпис

Рецензент  
вчене звання, прізвище, ініціали, підпис

асистент Лесь С.А.

Я, Медведчук Ростислав Васильович, засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

## **ЗМІСТ**

РЕФЕРАТ.....	3
ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА.....	6
1.1 Сировина цукрової промисловості.....	6
1.2. Опис технології.....	14
1.3. Технологічні розрахунки.....	9
1.4. Підбір обладнання.....	13
РОЗДІЛ 2. ТЕХНОХІМІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ВИРОБНИЦТВА.....	23
РОЗДІЛ 3. ЗАХОДИ З ЕКОЛОГІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА.....	26
РОЗДІЛ 4. ЕКОНОМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ВИРОБНИЦТВА ЦУКРУ.....	29
ВИСНОВКИ.....	32
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	33

## РЕФЕРАТ

### Медведчук Р.В. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ЦУКРУ

Бакалаврська кваліфікаційна роботи містить вступ, технологічну в тому числі розрахункову частини, висновки та список використаних інформаційних джерел.

Мета роботи полягає у аналізі та обґрунтуванні технології цукру, зробити технологічні розрахунки, які є частиною технології, обґрунтувати технологічну схему та вибір обладнання для виробництва цукру. Наведено лаконічні висновки за виконаною роботою.

Ключові слова: технологія, буряк, цукор, макуха, мезга, меляса, афінація, якість.

## **ANNOTATION**

### **Medvedchuk R.V. ORGANIZATION OF PRODUCTION OF SUGAR**

Bachelor qualificatory works are contained by an entry, technological including calculation parts, conclusions and list of the used informative sources. The aim of work consists in an analysis and ground of technology of sugar, to do technological calculations that are part of technology, ground a flowsheet and choice of equipment for the production of sugar. Laconic conclusions over are brought at executed work.

Keywords: technology, beet, sugar, mill cake, мезга, molasses, affination, quality.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Белік В. Стан та проблеми цукрової промисловості // №9-10. Техніка АПК.-2003, с. 34-36.
2. Борисюк П.Г. Стан і завдання бурякоцукрової галузі України // Цукор України, 2003. – № 4 – 5 (34). – С. 2 – 4.
3. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів. - К.: НУХТ, 2003.- 569 с.
4. Павлова В.А., Титаренко Л.Д., Залигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів. - К.: 2006, 189 с.
5. Парубок О.Н., Куянов В.В., Мацебера А.Г. Куди дівається український цукор? // Цукор України. – 2003. – №. 3 (33). – С. 2 – 4.
6. Петриченко О.Б., Мінко В.П., Штангєєв В.О. Проблеми ринку українського цукру // Цукор України. – 2003. – № 1 (31). – С. 2 – 4.
7. Попова, І. В., Фещенко, Г. П., Поліщук, Г. Є., & Лезенко, Г.О. (2005). Дослідження взаємодії білкових речовин з вуглеводами у молочно-цикорних сумішах.
8. Хомічак Л. Передові технології виробництва цукру // Харчова і переробна промисловість: Щомісячний науково-виробничий журнал Держпрому, Нац. Університету харчових технологій та ТОВ «Укragропак». - К., 2007. - №4. - с. 20-23.
9. ДСТУ 2075–92 (ГОСТ 12572–93) Цукор-пісок і цукор-рафінад. Метод визначення кольоровості
10. ДСТУ 2317-93 (ГОСТ 12574-93) «Цукор-пісок та цукор-рафінад. Методи визначення золи».
11. ДСТУ 3659–97 (ГОСТ 12570–98) Цукор. Метод визначення вологи та сухих речовин
12. ДСТУ 4245:2003 Цукор. Умови тривалого зберігання
13. ДСТУ 4323:2004 Цукор. Методи визначення мікробіологічних показників
14. ДСТУ 4327:2004 Коренеплоди цукрових буряків для промислового перероблення. Технічні умови
15. Сайт Укрцукор. Україна може експортувати більше третини виробленого цукру в сезоні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrsugar.com/uk/post/ukraine-moze-eksportuvati-bilse-tretini-virobленого-cukru-v- sezoni-2023> [Дата звернення 11.05.2024 ].
16. Екологічнобезпечна абіоадаптивна технологія вирощування буряків цукрових (рекомендації) / В.М. Сінченко, В.С. Бондар, Балагура О.В.,

А.В. Фурса, В.Т. Саблук, С.М. Тимошенко та ін. –Київ : ФОП Ямчинський О. В., 2021. –33с

17. Оляньська С.П., Цирульнікова В.В. Удосконалення технології очищення дифузійного соку з використанням високоефективних флокулянтів.// Цукор України №2 .2010 , 29-35 стр.

18. Хомічак Л.П., Петриченко І.Б., Виговський В.Ю., Калініченко О.М. двоступенева І сатурація // Цукор України. – 2004.

19. Резніченко Ю.М.,Виговський В.Ю.,Логвін В.М.,Хомічак Л.М., Петриченко І.Б. Ефективність використання флокулянта в процесі вапно – карбонізації зі ступінчатим підвищенням рН. Цукор України №5-6 .2007р.

20. Технологічна схема очищення дифузійного соку з попередньою обробкою його одночасною дією відкритої пари та вапна /Л.Д.Бобрівник, П.М.Немирович та ін.//Харчова і переробна промисловість.–1993.– №7.– С.8-9.

21. Очищення дифузійного соку із застосуванням одночасної термічної, хімічної та гідродинамічної дії/ Л.Д.Бобрівник, Хомічак Л.М. та ін. //Харчова і переробна промисловість.–1995.– №5.– С.10-11.

22. Спосіб очищення дифузійного соку / Л.Д.Бобрівник та ін.// Патент України. 1997, Бюлетень.

23. Жеплінська М.М. Розроблення ефективного способу очищення дифузійного соку із зменшенням витрат вапна: Автореферат.–К.: УДУХТ, 1998. – 26 с.

24. Інтенсифікація процесу очищення дифузійного соку з використанням пари на Шепетівському цукровому комбінаті / Хомічак Л.М., Жеплінська М.М. та інші.// Цукор України.–2001.–№1-2.-С.24-25.

25. Хомічак Л.М., Пушанко Н.М. Фізико-хімічна інтенсифікація процесу попередньої дефекації // Експрес-новин: наука, техніка, виробництво.–1996.– №22.-С.7-8.