

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
В.о.зав. кафедри безпечності та якості
харчових продуктів, сировини і
технологічних процесів
доцент Г.В. Мерзлова Мерзлова Г.В.
« 16 » листопада 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА
«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ЯЄЧНОЇ ЛОКШИНИ»

Виконав Рудківський Денис
Володимирович
Керівник Лесь С.А., канд.с.-г. наук,
доцент

Рецензент

доц. Калитченко Т.В.
Т.В. Калитченко

Я, Рудківський Денис Володимирович, засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| ВСТУП | 7 |
| РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА | 8 |
| 1.1 Обґрунтування вибору запланованого асортименту | 8 |
| 1.2 Підбір і вимоги до сировини..... | 11 |
| 1.3 Технологічний розрахунок | 17 |
| 1.4 Підбір та розрахунок пакувальних матеріалів | 23 |
| РОЗДІЛ 2. КРИТЕРІЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ..... | 26 |
| РОЗДІЛ 3. ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ..... | 30 |
| РОЗДІЛ 4. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ | 32 |
| ВИСНОВКИ..... | 34 |
| СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ | 36 |
| ДОДАТКИ..... | 38 |

РЕФЕРАТ

Рудківський Д.В. «Організація виробництва яєчної локшини»

У дипломній роботі розглядаються ключові аспекти створення та функціонування підприємства з виробництва яєчної локшини. Дослідження охоплює такі основні напрямки: технологічні процеси виробництва, контроль якості та безпечності продукції, економічна ефективність, а також екологічні аспекти виробничої діяльності.

У роботі детально описано технологічний процес виробництва яєчної локшини, включаючи підготовку сировини, заміс тіста, формування, сушку та пакування готової продукції. Особлива увага приділяється контролю якості на всіх етапах виробництва з метою забезпечення високих стандартів безпечності продукції.

Економічний розділ роботи аналізує витрати на виробництво, оцінює рентабельність підприємства, а також розглядає можливості зниження собівартості продукції шляхом впровадження сучасних технологій та оптимізації виробничих процесів.

Екологічна частина дослідження підкреслює важливість впровадження екологічно чистих технологій, зменшення відходів та використання енергоефективного обладнання для мінімізації негативного впливу на навколишнє середовище.

Результати дослідження демонструють перспективність виробництва яєчної локшини як з економічної, так і з екологічної точки зору, а також надають практичні рекомендації щодо покращення ефективності виробничих процесів.

Ключові слова: яєчна локшина, виробництво, технологічний процес, контроль якості, економічна ефективність, екологізація виробництва.

ANNOTATION

Rudkivskyi D.V. "Egg noodle production organization"

The thesis examines the key aspects of the creation and operation of an egg noodle production enterprise. The research covers the following main directions: technological processes of production, control of quality and safety of products, economic efficiency, as well as ecological aspects of production activity.

The work describes in detail the technological process of egg noodle production, including the preparation of raw materials, dough kneading, forming, drying and packaging of finished products. Special attention is paid to quality control at all stages of production in order to ensure high standards of product safety.

The economic section of the work analyzes the costs of production, evaluates the profitability of the enterprise, and also considers the possibilities of reducing the cost of production through the introduction of modern technologies and optimization of production processes.

The ecological part of the study emphasizes the importance of implementing environmentally friendly technologies, reducing waste and using energy-efficient equipment to minimize the negative impact on the environment.

The results of the study demonstrate the promising production of egg noodles from both an economic and ecological point of view, and also provide practical recommendations for improving the efficiency of production processes.

Key words: egg noodles, production, technological process, quality control, economic efficiency, greening of production.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів: навч. посіб. / В.І Дробот, В.Г. Юрчак, О.А. Білик та ін.; за ред. В.І. Дробот; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ: Кондор, 2015. — 972 с.
2. ДСТУ 7043:2020. Вироби макаронні. Загальні технічні умови. - [Чинний від 19.08.2020]. - Київ: ДП "УкрНДНЦ", 2020. - С. 12.
3. .Ринок макаронних виробів в Україні у перші місяці повномасштабного вторгнення [Електронний ресурс]: https://kse.ua/wpcontent/uploads/2023/11/Pasta_Market_review.pdf
4. Виявлення споживчих переваг, що визначають ситуацію на ринку макаронних виробів / Патик, В. Г., Хмельницька, Є. В. – 2020 – С. 52 – 58.
5. .Atudorei D., Mironeasa S., Codină G. Effects of Germinated Lentil Flour on Dough Rheological Behavior and Bread Quality // Foods. – 2022. – Т. 11.19. – Р. 2982
6. Макаронні вироби підвищеної харчової цінності: пат. 143119 Україна: А23L 7/00/ Чорна А.І., Дричик М.Ю. - № у 2020 00877; заявл. 12.02.2020; опубл. 10.07.2020, Бюл. № 13 – 5 с
7. Макаронні вироби з порошком глоду: пат. 118069 Україна: А23L 7/00/ Голікова Т.П., Орлова О.О. - № у 2016 13495; заявл. 28.12.2016; опубл. 25.07.2017, Бюл. № 14 – 4 с.
8. Ma Yu Jie, et al. Cooking, textural, sensorial, and antioxidant properties of common and tartary buckwheat noodles //Food Science and Biotechnology. – 2013. – Т. 22. – Р. 153-159.
9. Odabas, E., Sakmak, H. Partial replacement of starch-based flours with quinoa or yellow lentil flour in the production of gluten-free noodles //Journal of Food Processing and Preservation. – 2022. – Т. 46.8. – Р. e16776.
10. .Beraliyeva, E., Kozykan, S., Paska, M., & Pavlenchyk, N. Increasing the nutritional value of pasta by using leguminous crops
11. .Sun X., et al. Extruded whole buckwheat noodles: Effects of processing variables on the degree of starch gelatinization, changes of nutritional

components, cooking characteristics and in vitro starch digestibility //Food & Function. – 2019. – T. 10(10). – P. 6362–6373.

12. .Sun X., et al. Extruded whole buckwheat noodles: Effects of processing variables on the degree of starch gelatinization, changes of nutritional components, cooking characteristics and in vitro starch digestibility //Food & Function. – 2019. – T. 10(10). – P. 6362–6373.