

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Біолого-технологічний факультет

Спеціальність: 181- харчові технології

Допускається до захисту
Завідувач кафедри
харчових технологій
та ТППТ
к.т.н., доцент Калініна
« 28 » травня 2024

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОНСЕРВОВАНИХ СУДАКІВ

Виконав: Дмитро РЕДЬКО
Керівник роботи,
професор Сергій МЕРЗЛОВ
Рецензент

Я, Д.Редько засвідчую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності

Біла Церква – 2024

ЗМІСТ

	Анотація	3
	Annotation	4
	Відгук керівника	5
	ВСТУП.....	6
	I Технологічна частина	8
1.1.	Пояснення вибору консерви рибної - судак в олії	8
1.2	Сировина для консерви рибної – вимоги та підбір	13
1.3.	Розрахунок для рибних консервів	14
1.4.	Планування та розрахунок робочого устаткування для технології судака в олії	16
1.5.	Технологія консерви риби	21
	II Послідовність контролю безпеки та якості	27
	III Екологізація за виготовлення консерви рибної	31
	3.1 Відходи та поводження із ними	31
	3.2. Заходи запобігання негативної дії на працівників	32
	IV Економічні витрати та собівартість консерви	33
	ВИСНОВКИ.....	35
	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	36

Анотація

Редько Дмитро

ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОНСЕРВОВАНИХ СУДАКІВ

Споживання риби дозволяє забезпечувати людину усіма есенціальними факторами живлення. Риба є природнім джерелом вітамінів групи А і В, що містяться у її жирах, печінці і ікрі, жир риби також багатий віт. D₃. Значну кількість у руслі річки Дніпро виловлюють судака. Велика частина його переробляється на філе і імпортується а певна кількість консервується. Тому метою роботи є планування технології консервованих судаків.

Розрахунковим методом було встановлено, що для виготовлення 1 тони консервів судака замороженого – 1363 кг; олії соняшникової рафінованої – 227,4кг; солі кухонної – 27,1 кг; перцю духмяного – 0,4 кг; перцю чорного – 0,41 кг.

Доведено, що за складом консерви «судак в олії» відповідають чинним нормативним документам на даний вид продукту.

Для організації технології консервів «судак в олії» необхідно закупити приміщення (для цехів та спеціалізоване устаткування на суму – 11105000 грн.

Зпрогнозована собівартість консервів «судак в олії» із врахуванням ринкових цін на рибу і допоміжну сировину станом на січень 2024 року собівартість однієї банки становить 49,9 грн.

Ключові слова : риба, консерви, судак заморожений, спеції, банки, конвеєр, автоклави, дефростер.

Annotation

Redko Dmytro

ORGANIZATION OF THE TECHNOLOGY OF CANNED ZUDAK

Eating fish allows you to provide a person with all essential nutritional factors. Fish is a natural source of vitamins A and B contained in its fat, liver and caviar, fish fat is also rich in vitamins. D3. A significant amount of zander is caught in the Dnipro riverbed. Most of it is processed into fillets and imported, and a certain amount is canned. Therefore, the purpose of the work is to plan the technology of canned zander.

Using the calculation method, it was established that for the production of 1 ton of canned frozen pikeperch - 1363 kg; refined sunflower oil - 227.4 kg; table salt - 27.1 kg; allspice - 0.4 kg; black pepper - 0.41 kg.

It has been proven that the composition of canned pike perch in oil corresponds to the current regulatory documents for this type of product.

In order to organize the canned pike in oil technology, it is necessary to purchase premises (for workshops and specialized equipment in the amount of UAH 11,105,000).

The projected cost of canned pike perch in oil, taking into account market prices for fish and auxiliary raw materials as of January 2024, the cost of one can is UAH 49.9.

Key words: fish, canned food, frozen zander, spices, cans, conveyor, autoclaves, defroster.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Bhandary M.H., Raju C.V. and Shanmugam S.A. Canning and Fish Packaging Technology. 215 p.
2. Bappeda Trenggalek, 2016, Trenggalek Dalam Angka, Pemkab, Trenggalek.
3. Biro Pusat Statistik, 2012, Trenggalek Dalam Angka, Badan Statistik, Trenggalek.
4. Budi Rianto, 2008, Pelaynan Prima Sektor Publik, Jaudar Press, Surabaya 22-224.
5. Pemberdayaan Nasional Masyarakat Mandiri, Jaudar Press, Surabaya. 2013
6. Corten, David, C.,1986, "Community Development (Asia Experience)", Kumarian Express. USA.
7. Dinas Perikanan, 2016, Laporan Tahunan, Pemerintah Kabupaten Trenggalek.
8. Laporan Tahunan, dalam Trenggalek dalam angka, Pemerintah Kabupaten Trenggalek. 2017
9. Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi, 2014, Laporan Tahunan Hasil Perikanan Tangkap, Dinas Kelautan dan Perikanan Pemerintah Propinsi Jawa Timur.
10. Kemmis dan Taggart, 1998, The Action Research Planner, 3rd ed. Victoria : Deaklin University.
11. Kompas, Hasil Ikan Tangkap Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi, Rabu,29/2013, PT. Kompas Gramedia.
12. Nurjayanti, <http://karya-ilmiah.um.ac.id/index.php/sejarah/article/view/20878/0>
13. Радов В.П. Технологія переробки риби. Конспект лекцій. Одеса, 2009. – 168 с
14. Miles,M.B, Huberman,A.M, dan Saldna,J. 2014. Qualitative Data Analysis, A Methods Sourcebook, Edition 3. USA: Sage Publications. T

15. ДСТУ 4868:2007 Риба заморожена. Технічні умови
16. ДСТУ ISO 959-1:2008 Перець (*Piper nigrum L.*) горошком чи змелений. Технічні умови. Частина- 1. Чорний перець (ISO 95-1:1998, IDT)
17. ДСТУ ГОСТ 10119:2009 Консерви із сардин атлантичних і тихоокеанських в олії. Технічні умови (ГОСТ 10119-2007, IDT)
18. ДСТУ 7646:2014 Консерви рибні. Метод визначання відстою в олії
19. ДСТУ 4492:2017 Олія соняшникова. Технічні умови
20. ГСТУ - 15-25-98. Міждержавний стандарт. «Риба дрібна морожена»./Під ред.. Берегової Л.І. - Мінськ : 1998-15с.
21. Сегеда А.М., Дашевський В.І.. Охорона праці в рибній промисловості. - М.: Ліг і харчова промисловість.1983 -204