

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

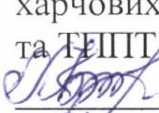
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту

Завідувач кафедри

харчових технологій

та ТФШТ

 к.т.н., доцент Калініна

« 24 »  2024 р.

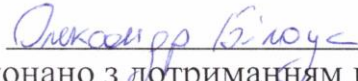
КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ КОНСЕРВОВАНОГО
ГОРОШКУ

Виконала  Олександр БІЛОУС

Керівник, професор  Сергій Мерзлов

Рецензент 
вчене звання, прізвище, ініціали, підпис

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

Біла Церква - 2024

ЗМІСТ

	Анотація	3
	Annotation	4
	Відгук керівника	5
	Вступ	6
	Розділ 1. Технологічна частина	8
1.1.	Характеристика сировини	8
1.2.	Харчові та хімічні показники	9
1.3.	Вимоги до сировину і допоміжних матеріалів	11
1.4.	Технологічна схема виготовлення зеленого горошку	14
1.4.1.	Приймання сировини	20
1.5.	Продуктовий розрахунок	24
	Розділ 2. Вимоги до готового продукту	28
2.1.	Показники щодо якості	28
2.2.	Показники щодо безпеки	29
2.3.	Пакування для консервованого зеленого горошку	30
	Розділ 3. Екологічні та метрологічні підходи у технології	32
	Розділ 4. Моделювання економічних показників	35
	Висновки	36
	Список використаних джерел	37

Анотація

Білоус Олександр

ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ КОНСЕРВОВАНОГО ГОРОШКУ

На сьогоднішній момент консервування як галузь харчової промисловості має економічні передумови і має доволі високе значення. Продукція користується попитом як у населення нашої держави так і за кордоном. Важливе місце серед цієї продукції займає зелений горошок мозкових сортів.

Метою кваліфікаційної роботи є організація технології консервованого зеленого горошку в банках.

Описано технологію консервування бобів гороху від приймання сировини до зберігання готової продукції. Встановлено норми витрат сировини та матеріалів на виробництво 2000 кг консерви „Зелений горошок„. Розраховано витрати мозкового горошку, цукру піску, солі кухонної, хлористого калію. встановлено потребу у технологічному устаткуванні (шнекові конвеєри, машини для миття, автоклави тощо).

Визначено, що для фасування зеленого горошку буде використано скляні банки місткістю не більше 1 дм³ з герметизацією металевими кришками покритими харчовим лаком, в металеві лаковані банки місткістю не більше 1 дм³.

Враховуючи ринкову вартість інгредієнтів для виготовлення зеленого горошку консервованого було встановлено, що собівартість 1000 кг продукції буде становити 14024 грн.

Ключові слова: технологія, зелений горошок, консервування, мозкові сорти, спеції, банки.

Annotation

Bilous Oleksandr

ORGANIZATION OF TECHNOLOGICAL PROCESSES OF CANNED PEAS

Today, canning as a branch of the food industry has economic prerequisites and is quite important. The products are in demand both among the population of our country and abroad. An important place among these products is occupied by green peas of brain varieties.

The purpose of the qualification work is to organize the technology of canned green peas in cans.

The technology of canning pea beans from the reception of raw materials to the storage of finished products is described. The norms of consumption of raw materials and materials for the production of 2000 kg of canned food "Green peas" have been established. The consumption of brain peas, granulated sugar, kitchen salt, potassium chloride was calculated. the need for technological equipment was established (screw conveyors, washing machines, autoclaves, etc.).

It has been determined that glass jars with a capacity of no more than 1 dm³ sealed with metal lids covered with food varnish will be used for packaging green peas, in lacquered metal cans with a capacity of no more than 1 dm³.

Taking into account the market value of ingredients for the production of canned green peas, it was established that the cost price of 1000 kg of products will be UAH 14,024.

Key words: technology, green peas, canning, brain varieties, spices, cans.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Найченко В.М. Практикум із технології зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства: [для студ. навч. закл.] / В.М. Найченко, І.Л. Заморська. - Умань, 2010. - 212 с.
2. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з дисципліни "Технологія галузі" зі спеціальності 5.05171 "Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів" для студентів денної та заочної форми навчання. В.О. Короленко, - Херсон. ХНТУ. 2012. - 43 с.
3. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підруч. /Н.Г. Осокіна, Г.С. Гайдай. - Умань, 2005. - 615 с.
4. Стоянова О.В., Короленко В.О. Основи проектування плодоовочевих консервних підприємств. - Херсон, ХНТУ, 2003. - 153 с.
5. Дацишин О.В., Гвоздєв О. В., Ялпачак Ф. Ю., Рогач Ю. П. Механізація переробки і зберігання плодоовочевої продукції – К.: Мета, 2004.
6. Бочарова, О. В. НАСР і системи управління безпечністю харчової продукції : підручник / О. В. Бочарова. – Одеса : Атлант, 2019. – 376 с.
7. Дацишин О. В. Машини та обладнання переробних підприємств.- К.: Вища освіта, 2005.
8. Бухкало, С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (тестові завдання) : підручник : затв. МОН України / С. І. Бухкало. – Київ : ЦУЛ, 2020. – 413 с.
9. Личко Н.М. Технологія переробки рослинницької продукції/Н. М. Личко.- М .: Колос, 2008. - 584 с.
10. Методи контролю харчових продуктів : навч. посіб. / Т. А. Королюк, С. І. Усатюк, Т. А. Костінова, І. М. Філіпченко. – Київ : НУХТ, 2017. – 147 с.
11. Мусивов К.М. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва/К.М. Мусивов, Е.А. Гордєєва.- Астана: КазГАУ, 2007. - 368 с.
12. Черевко, О. І. Процеси та апарати харчових виробництв : підручник : рекомендовано МОН України / О. І. Черевко, А. М. Поперечний. – 2-ге вид., доп. та випр. – Харків : Світ Книг, 2016. – 495 с.

13. Прищепіна Г.А. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва з основами стандартизації. Частина 1. Картопля, плоди та овочі: навчальний посібник/Г.А. Прищепіна.- Барнаул: Изд-во АГАУ, 2007. - 61 с.

14. Алішов, Г. Н. Сучасні тенденції діяльності міжнародних гомпаній, які оперують на ринку харчування України / Г. Н. Алішов // Актуальні проблеми економіки. – 2018. – № 1. – С. 4-14.

15. Баланси та споживання основних продуктів харчування населенням України: статистичний збірник. — К.: Державна служба статистики України, 2012. — 55 с

16. Бердар, М. М. Оцінка інноваційного розвитку підприємств харчової промисловості України / М. М. Бердар // Інвестиції: практика та досвід. – 2018. – № 12. – С. 20 -27.

17. Організація планування та управління виробництвом на підприємствах. Методичні вказівки до виконання економічної частини дипломного проекту для студентів спец. 7.09. 1706. -К.: НУХТ, 2004

18. Стоянова О.В., Короленко В.О. Основи проектування плодоовочевих консервних підприємств. - Херсон, ХНТУ, 2003. - 153 с.

19. Скрипников Ю.Г. Технологія переробки плодів та ягід : підручник / Ю. Г. Скрипников [перекл.. з російської В.К. Сидоренка]. - К.: «Урожай», 1991. - 269 с.

20. Флауменбаум Б.Л., Є.Г. Кротов, О.Ф. Загібалов. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби./ За ред. Б.Л.Флауменбаума.- К.: Вища школа.1995. - 302 с.

21. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з дисципліни "Технологія галузі" із спеціальності 5.051701 "Технологія зберігання, консервування та переробки плодів іта овочів" для студентів денної та заочної форми навчання. В.О. Короленко, - Херсон. ХНТУ. 2012. - 43 с.

22. Проектування підприємств з основами САПР. Підбір та розрахунок технологічного обладнання./Хомич Г.П., Кожухар В.В., Шеляков О.П. Методичні рекомендації.-Полтава: РВВ ПУСКУ, - 72 с.