

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

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту

Зав. кафедри

назва кафедри

Доктор Золотий А.А.
підпис, вчене звання, прізвище, ініціали

« 5 »

11

2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА
АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТІВ

Виконав(ла)

Наталія КРИВЕНКО

прізвище, ім'я

підпис

Керівник

доцент Галина КАЛІНІНА

вчене звання, прізвище, ініціали

підпис

Рецензент

доцент Чернюк С.В.
вчене звання, прізвище, ініціали

підпис

Я, Кривенко Наталія Михайлівна, засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024

ЗМІСТ

РЕФЕРАТ, ANNOTATION		5
ВСТУП		7
РОЗДІЛ 1. ЛІТЕРАТУРНИЙ ОГЛЯД ЗА ТЕМОЮ РОБОТИ		8
1.1	Перспективи виробництва паштетів консервованих	8
1.2	Особливості сучасних технологій паштетів	9
1.3	Аналіз технологій та особливостей виробництва	
РОЗДІЛ 2. МЕТОДОЛОГІЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ		14
2.1	Мета, завдання і задачі роботи	14
2.2	Вибір та обґрунтування асортименту продукції	15
РОЗДІЛ 3. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА		17
3.1	Розрахунок сировини і готової продукції	17
3.2	Підбір та розрахунок обладнання	20
3.3	Організація виробництва	24
3.4	АТС виробництва	25
3.5	Контроль безпечності та якості продукту, екологізація виробництва	29
3.6	Економічна ефективність запропонованих заходів	36
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ		39
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ		40
ДОДАТКИ		

Анотація

Кривенко Н.М. Аналіз та удосконалення технології паштетів

Магістерська робота виконана за завданням і передбачає заходи з удосконалення технології паштетів консервованих за рахунок розширення асортименту продукції. Метою роботи є закріплення отриманих теоретичних і практичних знань з профільних дисциплін напряму підготовки 181 «Харчові технології» щодо роботи м'ясоконсервного цеху.

У пояснювальній записці удосконалено рецептуру і відповідно розширено асортимент продукції. Виробництво продукції оновленого асортименту забезпечить потреби населення регіону новими видами продукції тривалого зберігання. Наведено продуктовий розрахунок та схеми виробництва консервів оновленого асортименту, схема напряму переробки м'ясної сировини, маршрут руху сировини і готових виробів, обґрунтовано вибір апаратів, процесів та режимів виробництва, організовано технохімічний контроль відповідно нормативних характеристик готової продукції.

Доцільність впровадження даної технології у виробничий процес доведено високими економічними показниками.

Наведено список літератури з 36 джерел, які були використані в написанні роботи. Роботу написано на 44 сторінках, містить 12 таблиці і 4 рисунків.

Ключові слова: паштет, консерви, скляні та жерстяні банки, технологія, переробка, продукція.

ANNOTATION

Kryvenko Nataliia. Analysis and improvement of technology of pates

In a division "Technological part" ; shown expediency of improvement of assortment of bully beeves by introduction of new types of can food, namely, pates and stewed can food. The production of goods of the renewed assortment will provide the necessities of population of region the new types of products of the protracted storage. A food calculation over and charts of production of can food of the renewed assortment are brought, chart straight processing of meat raw material, route of motion of raw material and finish goods, the choice of vehicles, processes and modes of production is reasonable, технохімічний control accordingly of normative descriptions of the prepared products is organized. At the selection of equipment application of progressive machines and vehicles is envisaged, the calculation of work of autoclaves is conducted Keywords: cheese products, technology, milk-protein base, biological value.

At the selection of equipment application of progressive machines and vehicles is envisaged, the calculation of work of autoclaves, that provide a technological process and productive work of workshop, maximal use of meat raw material and maximal loading of equipment fully, is conducted. Taking into account the selection of technological equipment conducted the calculation of floorspaces of apartments of workshop.

A list over is brought literatures from 36 sources, that were used in writing of work. Work is written on 44 pages, contains 12 tables and 4 pictures.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Технологія продуктів забою тварин: Навчальний посібник / Пелих В.Г., Сорочинський О.М., Назаренко І.В. Херсон : «Олді-плюс», 2008.-264с.
2. Технологія м'яса та м'ясопродуктів : Підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; за ред.. М.М. Клименка,-К.:Вища освіта, 2006.-640 с.
3. Гетун Г.В. Основи проектування промислових будівель: Навч.посіб.- К.: Кондор, 2003.-210 с.
4. Теорія і практика переробки м'яса. Віннікова Л.Г.-Ізмаїл: СМІЛ, 2000.- 172 с.
5. Притульська Н.В., Казаченко С.В. Вдосконалення якості комбінованого м'ясного паштету // "Придніпровський науковий вісник", 1998. - №124 (191). - С. 111-115.
6. Притульська Н.В., Казаченко С.В., Гаврилішин В.В. Нетрадиційні компоненти сировини та їх використання у виробництві м'ясних консервів // Формування асортименту та зберігання товарів у ринкових умовах: Зб. наук. праць КДТЕУ. – К.: КДТЕУ, 1995. — С. 109- 112.
7. Притульська Н.В., Казаченко С.В., Гаврилішин В.В. Нетрадиційні компоненти сировини та їх використання у виробництві консервів // Формування асортименту та зберігання товарів у ринкових умовах: Зб. наук. праць. - К.: КДТЕУ, 1995. - С. 109-112.
8. Притульська Н.В., Міцик В.Ю. М'ясні товари: Конспект лекції. – К.: КДТЕУ, 1994. — 53 с.
9. Притульська Н.В., Міцик В.Ю. М'ясо: Конспект лекції. – К.: КТЕІ, 1993. — 42 с.
10. Проблеми товарознавства в ринкових умовах: Зб. наук. пр. / Інститут змісту та методів навчання; Київський держ. торговельно-економічний ун-т / А.Є. Мірошніков (відп. ред.). — К., 1998. — 228 с.

11. Ibatullin I.I., Zhukorsky, O.M., Bashchenko, M.I., etc. (2017). Methodology and organization of scientific studies in creativity: a tool. Kyiv: Agrarian Science. [in Ukrainian].
12. Ibatullin I.I., Melnyk, Y.F., Otchenashko, V.V. et al. (2015). Workshop on Feeding Farm Animals: Educ. tool. Kyiv. [in Ukrainian].
13. National Standard of Ukraine "Meat and meat products. Method for the determination of total nitrite content (control method) (ISO 2918: 1975, IDT): DSTU ISO 2918: 2005" (2010). Kyiv, Ukraine: State Consumer Standard of Ukraine. [in Ukrainian].
14. Prylipko, T.M., & Kucius, V.M. (2014). Substantiation of regime parameters of the process of sterilization of canned meat. Coll. Sciences. Proceedings of the Odessa National Academy of Food Technologies: Technical Sciences, 46 (2), 177-182. [in Ukrainian].
15. Prylipko T.M., & Kutsiy, V.M. (October 8-9, 2013). Development of turkey meat production technology. Topical Issues of the Food Industry. Paper presented at the All-Ukrainian Scientific and Technical Conference, TNTU them. Ivan Pulia, Ternopil, Ukraine (pp. 166-168). [in Ukrainian].
16. Prylipko, T.M., Kutsiy, V.M. (2013). Ukraine Patent No. 84152, IPC9 A23B4/00. The regime of sterilization of canned pates. Kyiv, Ukraine: Ukrainian Intellectual Property Institute. [in Ukrainian].
17. Prylipko, T.M., & Kutsiy, V.M. (2013). State Consumer Standard of Ukraine No. 132 Pate canned from turkey meat "Podilsky": TU 10.1-22769675-001: 2013. Lviv, Ukraine: State Scientific- Research Control Institute of Veterinary Medicinal Products and Feed Additives.
18. Dyll, S.C., & Michael-Titus, A.T. (2008). Neurological Benefits of Omega-3 Fatty Acids. Neuromolecular Med, 10 (4), 219-235.
19. Hartmann C., Mathmann K., Delgado A. (2006). Mechanical stresses in cellular structures under high hydrostatic pressure. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 7(12), 1-12.

- 20..Prylipko, T., Bukalova, N., & Lyasota, V. (2019). Features of introduction of the HACCP system on enterprises of Ukraine. In The potential of modern science: volume 1 (pp.49-60). London
- 21.Берник І.М., Фаріонік Т.В., Новгородська Н.В. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного та рослинного походження. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Вінниця: Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232 с.
- 22.Євлаш, В.В. Удосконалення технології сосисок із використанням м'яса перепелів / В.В. Євлаш, Д.В. Гриньова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / відпов. ред. О.І. Черевко. - Харків: ХДУХТ, 2016. - Вип.1(23). - С.68-79.
- 23.https://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_4424-2005.pdf
- 24.Шубіна Л. Ю., Милашич С. В. Уподобання споживачів м'ясних паштетів як орієнтир для прийняття управлінських рішень. Научные труды SWorld . 2016, № 43, т. 3. С. 37–41.
25. Серік М. Л., Шурдук І. В. Удосконалення технології та якості м'ясних емульсійних виробів, збагачених кальцієм : монографія. Харків : ХДУХТ, 2018. 130 с. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/2821>
26. Історія на тарілці. Depo.ua : веб-сайт. URL: <https://www.depo.ua/ukr/life/istoriya-na-tarilci-yak-strava-visokoyi-kuhni-potrapila-do-piroga>
27. Котляр Є. О. Удосконалення технології м'ясних паштетів, збалансованих за жирно кислотним та вітамінним складом : дис. к.т.н. : 05.18.04 / Нац. ун-т харч. технологій. Київ, 2016. 354 с.
- 28.Єресько Г.О., Войцехівська Л.І., Вербицький С.Б., & Бондар С.В. (2017). Спосіб виробництва паштету з м'яса птиці, механічно відокремленого. Патент України 115836. Київ: Міністерство економічного розвитку і торгівлі України.

29. Ляшко К. Аналіз ринку м'ясних паштетів в Україні. Koloro : веб-сайт. URL: <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/analiz-rynka-mjasnyh-pashtetov-yukraine.html>
30. Жадан Д. С., Кайнаш А. П. Порівняльна оцінка якості паштетів печінкових різних виробників. Актуальні проблеми товарознавства, торгівлі, експертизи та маркетингу : зб.наук.ст.магістрів. 2013. С. 81-86.
31. Котляр Є. О., Топчій А. О. Розробка рецептур м'ясних паштетів з використанням білково-жирових емульсій на основі вітамінізованих купажованих рослинних олій. Науковий Вісник ЛНУВМБТ імені С. З. Гжицького. 2017. № 75, т. 19. С. 89-96.
32. Гащук О. І., Москалюк О. Є., Чернюшок О. А. Розробка м'ясних геродієтичних продуктів - основа здорового харчування. Науковий вісник ЛНУВМБ ім. С. З. Гжицького. 2014. № 2 (59), т. 16, ч. 4. С. 43–48.
33. Маюн О. Ю. Стан та перспективи розвитку технології закусок, збагачених рослинною сировиною. SWorld. 2018. № 50. С. 25– 31.
34. Митрофанова Я. О., Карпенко Д. В., Москалюк О. Є., Гащук О. І. Розроблення паштетів з функціональними інгредієнтами для оздоровчого харчування. Науковий вісник ЛНУВМБ ім. С. З. Гжицького. 2016. № 1 (65), т. 18, ч. 4. С. 92–96.
35. Гніцевич В. А., Ільдїрова С. К., Федотова Н. А., Османова Ю. В. Наукове обґрунтування технології виробництва паштетів печінкових з використанням напівфабрикату з топінамбура і цикорію. Обладнання та технології харчових виробництв. 2014. Вип. 32. С. 196–203.
36. Встановлення впливу порошків із баклажанів на реологічні характеристики напівфабрикату паштетних печінкових мас / Дзюндзя О. В. та ін. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. № 11, т. 4. С. 56–63.