

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

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
Зав. кафедри безпеки та якості харчових
продуктів, сировини і технологічних процесів


доцент  А.Г. Вовкогон
«07»  2020 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СУМІШІ РОСЛИННО-
ВЕРШКОВОЇ З КАКАО «ШОКОЛАДНА» В ТМ «СЛАДОСВІТ»
ЧЕРКАСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Виконала  О.В. Афанасьєва

Керівник, доцент  Г.В. Мерзлова

Рецензент 

РЕФЕРАТ

Афанасьєва Оксана В'ячеславівна

Мерзлова Галина Вікторівна

Аналіз та удосконалення технології суміші рослинно-вершкової з какао «Шоколадна» в ТМ «Сладосвіт» Черкаської області

Проаналізовано ТМ «Сладосвіт», яка використовує сучасний підхід до процесу виробництва й застосування інноваційних технологій при технології суміші рослинно-вершкової з какао «Шоколадна».

Метою роботи є аналіз технології виробництва суміші рослинно-вершкової з какао «Шоколадна» та її удосконалення.

З'ясовано, що на цьому підприємстві забір сировини, а саме молока із молоковозів проходить при допомозі автоматизованого модуля із подальшою його очисткою й пастеризацією. На підприємстві працює хімічна й мікробіологічна лабораторії, які контролюють хід виробництва. Для дезінфекції та миття виробничих ліній застосовують сучасну СІР-мийку.

Якість сировини, а саме молока відслідковують на усіх стадіях транспортування й зберігання, а очищення сировини й контроль мікробіології відбувається шляхом деаерації і особливо пастеризації.

Зроблено висновок, що враховуючи технологію по виготовленні цієї суміші – підприємство дотримується відповідних вимог до виробництва, але використання удосконаленої технології рослинно-вершкової суміші з какао (мікропартикулят сироваткового білка) надасть підприємству відсутність необхідності використання додаткової сировини при переробці молока, збільшенню асортименту нежирних продуктів та надання їм яскравого смаку із ніжною вершковою консистенцією і в результаті чого буде зростання споживчого попиту. За даної технології спостерігається підвищена харчова і біологічна цінність продуктів при зменшенні їх калорійності в 2 рази і надання їм функціональної спрямованості.

Дипломна робота складається зі вступ, огляд літератури, матеріалів і методики виконання роботи, технологічної частини, економічної ефективності, висновків та пропозицій виробництву, список використаних джерел. Робота викладена на 53 сторінках комп'ютерного тексту, містить 11 рисунків і 14 таблиць. Список літератури включає 54 джерела.

Ключові слова: молоко, технологія, технологічний процес, рослинно-вершкова суміш, сировина, вершки.

ANNOTATION

Afanasieva Oksana

Merzlova Halyna

Analysis and improvement of technology of vegetable-cream-cocoa mixture "Chocolate" in TM "Sladosvit" of Cherkasy region

TM "Sladosvit" is analyzed, which uses a modern approach to the process of production and application of innovative technologies in the technology of a mixture of vegetable and cream with cocoa "Chocolate".

The aim of the work is to analyze the technology of production of a mixture of vegetable cream and cocoa "Chocolate" and its improvement.

It was found that at this enterprise the collection of raw materials, namely milk from milk trucks, takes place with the help of an automated module with its subsequent cleaning and pasteurization. The company has chemical and microbiological laboratories that monitor the progress of production. A modern SIR wash is used for disinfection and washing of production lines.

The quality of raw materials, namely milk is monitored at all stages of transportation and storage, and the purification of raw materials and control of microbiology is by deaeration and especially pasteurization.

It is concluded that given the technology for the manufacture of this mixture - the company adheres to the relevant requirements for production, but the use of advanced technology of vegetable cream mixture with cocoa (whey protein microparticle) will give the company no need to use additional raw materials in milk processing, increase the range of low-fat products they have a bright taste with a delicate creamy consistency and as a result there will be an increase in consumer demand. With this technology there is an increased nutritional and biological value of products while reducing their caloric content by 2 times and giving them a functional focus.

Thesis consists of an introduction, review of literature, materials and methods of work, technological part, economic efficiency, conclusions and proposals for production, a list of sources used. The work is presented on 53 pages of computer text, contains 11 figures and 14 tables. The bibliography includes 54 sources.

Key words: milk, technology, technological process, vegetable-cream mixture, raw materials, cream.

ЗМІСТ

	ВСТУП.....	3
1	Розділ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ.....	5
1.1	Технологія шоколадного масла	5
1.1.1	Способи виробництва і сорти вершкового масла.....	5
1.2	Вимоги до якості молока й вершків, та їх підготовка до переробки на масло.....	11
1.2.1	Якість вершків.....	13
1.3	Фізико-хімічні основи виробництва масла	14
1.4	Біохімічні процеси при виробництві шоколадної суміші.....	18
2	Розділ 2. МАТЕРІАЛИ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ.....	21
3	Розділ 3. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА.....	23
3.1	Аналіз та обґрунтування технології.....	23
3.2	Продуктовий розрахунок продуктів	33
3.3	Підбір обладнання.....	35
3.4	Визначення показників якості та умов зберігання.....	37
4	Розділ 4. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ЗАПРОПОНОВАНИХ ЗАХОДІВ.....	41
	ВИСНОВКИ.....	47
	ПРОПОЗИЦІЇ.....	48
	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	49

