

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» листопада 2020 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КИСЛОМОЛОЧНОГО
ПРОДУКТУ ТМ «АГУША» КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

Виконав  П.О. Фелоненко
Керівник, доцент  Г.В. Мерзлова
Рецензент Требельська О.Л. 

РЕФЕРАТ

**Фелоненко Павло Олегович
Мерзлова Галина Вікторівна**

Аналіз та удосконалення технології кисломолочного продукту ТМ «Агуша» Київської області

Проаналізовано ТМ «Агуша», яка використовує сучасний підхід до процесу виробництва й застосування інноваційних технологій при технології йогурту для дитячого харчування.

Метою роботи являється аналіз технології виробництва йогурту для дитячого харчування та її удосконалення.

З'ясовано, що на виробництво надходить сировина від постачальників, що мають санітарно-епідеміологічний висновок як виробники сировини та продуктів, дозволених для дитячого харчування. В продукції ТМ «Агуша» використовується пюре із фруктів й ягід, що поставляється із Вінницької області. Молоко екстра-класу надходить на завод «Агуша» зі спеціалізованих ферм, що атестовані у якості виробників молока для дитячого харчування.

Зроблено висновок, що враховуючи технологію по виготовлені йогурту з наповнювачем для дитячого харчування, підприємство дотримується відповідних вимог до виробництва, але за результатами наших досліджень, рекомендуємо удосконалену технологію, для застосування в виробництві йогурту для дитячого харчування – імунний сироп, так як він має лікувально-профілактичне спрямування в період карантинних заходів в нашій країні, багатий на біологічно цінні речовини й являється доступним на вітчизняному фармакологічному ринку.

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 50 сторінках комп'ютерного тексту, містить 14 рисунків і 8 таблиць. Список літератури включає 48 джерела.

Ключові слова: йогурт, технологія, технологічний процес, сировина, імунний сироп, дитяче харчування.

ANNOTATION

**Felonenko Pavlo
Merzlova Halyna**

Analysis and improvement of sour milk product technology of TM "Agusha" of Kyiv region

TM "Agusha", which uses a modern approach to the process of production and application of innovative technologies in the technology of yogurt for baby food, is analyzed.

The aim of the work is to analyze the technology of yogurt production for baby food and its improvement.

It was found that the production of raw materials comes from suppliers who have a sanitary-epidemiological conclusion as producers of raw materials and products approved for baby food. Agusha TM products use fruit and berry puree supplied from Vinnytsia region. Extra-class milk comes to the Agusha plant from specialized farms that are certified as producers of milk for baby food.

It is concluded that given the technology for the manufacture of yogurt with a filler for baby food, the company adheres to the relevant requirements for production, but according to our research, we recommend advanced technology for use in the production of yogurt for baby food - immune syrup, as it has therapeutic preventive direction during quarantine measures in our country, rich in biologically valuable substances and is available on the domestic pharmacological market.

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 50 pages of computer text, contains 14 figures and 8 tables. The bibliography includes 48 sources.

Key words: yogurt, technology, technological process, raw materials, immune syrup, baby food.

ЗМІСТ

	ВСТУП.....	3
1	Розділ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ.....	5
1.1	Особливості дитячого харчування і його значення	5
1.2	Закваски для йогурту	10
1.3	Традиційна технологія виробництва йогурту	11
1.4	Користь натурального йогурту	14
2	Розділ 2. Матеріали і методика виконання.....	17
3	Розділ 3. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА.....	19
3.1	Загальні технологічні операції виробництва йогурту «Агуша»	19
3.2	Продуктовий розрахунок сировини для виготовлення йогурту	31
3.3	Підбір обладнання для технології йогурту	34
3.4	Вимоги щодо якості готової продукції. Стандарти на готову продукцію.....	36
4	Розділ 4. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ЗАПРОПОНОВАНИХ ЗАХОДІВ.....	40
	ВИСНОВКИ	44
	ПРОПОЗИЦІЇ	45
	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	46