


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

Спеціальність 181 «Харчові технології»

 Допускається до захисту
Зав. кафедри
ХТ і ТП/ТТ
назва кафедри
докт. к.т.н. Каскіна Т.П.
підпис, вчене звання, прізвище, ініціали
«25» листопада 2020 року

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА
АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ
НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС НА ТОВ МПЗ
"БАВАРІЯ", КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

Виконав(ла)
Вавчанко Лєтєєва
прізвище, ім'я, по батькові, підпис
Вікторівна (ТВ)
Керівник
докт. к.т.н. Каскіна Т.П.
вчене звання, прізвище, ініціали підпис
Рецензент
д.с.-т.м.ч. доц. Вовчок А.Г.
вчене звання, прізвище, ініціали підпис

РЕФЕРАТ

Вовченко Т.В. Аналіз та удосконалення технології напівкопчених ковбас на ТОВ МПЗ «БАВАРІЯ» Київської області

Проведено аналіз роботи підприємства, вивчено асортимент випускаємої продукції, виявлено шляхи удосконалення роботи підприємства за рахунок оновлення асортименту ковбасних виробів та оновлення технологічного обладнання. Показано можливість удосконалення технології та роботи ковбасного цеху за рахунок розширення асортименту напівкопчених ковбас, впровадження нових видів ковбас.

Вказано шляхи удосконалення, доведено раціональність використання нових інгредієнтів в технології напівкопчених ковбас. Модернізація роботи цеху і підприємства в цілому не потребує суттєвих капіталовкладень, саме тому строк окупності становить 1,4 року, з урахуванням реклаमाції, що цілком відповідає техніко-економічним показникам роботи підприємства.

Кваліфікаційна робота магістра містить 54 сторінки, 16 таблиць, 3 малюнка, список літературних джерел містить 32 найменування.

Ключові слова: ковбаса, м'ясо, технологія, обладнання, якість.

ANNOTATION

Vovchnko T.V. Analysis and improvement of technology of the semismoked sausages on LTD MPZ "BAVARIA" the Kyiv area

The analysis of work of enterprise is conducted, the assortment of випускаємої products is studied, the ways of improvement of work of enterprise are educed due to updating of line of sausage products and updating of technological equipment.

Possibility of improvement of technology and work of sausage workshop is shown due to expansion of assortment of the semismoked sausages, introduction of new types of sausages.

The ways of improvement are indicated, rationality of the use of new ingredients is well-proven in technology of the semismoked sausages. Modernisation of work of workshop and enterprise does not need substantial capital investments on the whole, for this reason the term of recoupment presents 1,4, taking into account reclamation that fully answers the economic indicators of work of enterprise.

Qualifying work of master's degree contains 54 pages, 16 tables, 3 pictures, the list of literary sources contains 32 names.

Keywords: sausage, meat, technology, equipment, quality.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. Київ – 2014. 382с.
2. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. Навчальний посібник. Ізмаїл СМІЛ 2000. 171 с.
3. В.В.Власенко. Основи технології та товарознавства ковбас і м'ясокопченостей. Вінниця – „ГІПАНІС” – 2001. 275 с.
4. Габріельянс М.А., Козлов А.П. Товарознавство м'ясних і рибних товарів: Підручник. – 2 вид., Економіка, 2006.-408 с.
5. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / За редакцією В.І. Хоменка. – К.:Сільгоспосвіта, 1995. – 716 с.
6. Гончаров Г.І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою: Навч. посіб. – К.:НУХТ, 2013. – 160 с.
7. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів: Справ очник. – М.: Колос, 2000. – 335 с.
8. Журавська Н.К., Гутник Б.Є.Технохімічний контроль виробництва м'яса і м'ясопродуктів.- М.: Колос, 2001. 176 с.
9. Антипова Л.ВІ., Глотова І.А., Рогов І.А. Методи дослідження м'яса і м'ясних продуктів. – М.: Колос, 2001. – 211 с.
10. Заяс Ю.Ф. Якість м'яса і м'ясопродуктів. – М.: Лег. І харчова промисловість, 1981.480 с.
11. Сирохман І.В., Задорожній І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. – К.:Лібра, 1997. – 632 с.
12. Соколов А.А. Фізико-хімічні і біохімічні основи технології м'ясопродуктів. – К.: харч. промисловість, 2015. – 145 с.
13. Рогов І.А., Жаринов А.І. Виробництво ковбас і м'ясних делікатесів. – М.:Профіздат, 1994. – 210 с.

14. Рогов І.А., Жаринов А.І., Козюлін Г.П. Загальна технологія м'яса і м'ясопродуктів. – М.:Колос, 2000. – 367с.
15. Тимощук І.І., Черниш М.Ю., Яв орський В.В. Технологія м'яса і м'ясопродуктів. – К.: Урожай 1992. – 160 с.
16. Якубчак О.М., Хоменко В.І. Кравців Р.І. Виготовлення ковбас і м'ясних продуктів, - К.: Бібліотека ветеринарної медицини, 1999. – 122 с.
17. В.В. Апопій, І.П.Міщук, В.М. Ребицький, С.І. Рудницький, Ю.М. Хом'як, Організація торгівлі, підручник. 2-ге видання. Київ – 2005. 613 с.
18. Апопій В.В., Бабенко С.Г., Гончарук Я.А., Антонюк Я.М., Балабан П.Ю. Комерційна діяльність на ринку товарів та послуг. Київ – 2002. 455 с.
19. Ребицький В.М., Балабан П.Ю., Антонюк Я.М. Технологія й обладнання підприємств торгівлі: Підручник. – К.: Либідь, 1996. – 304 с.
20. Гончаров П.Г. Організація торгівлі продовольчими товарами / - М.: Економіка, 1989. – 335с.
21. <https://ru.calameo.com/books/003077884145a5cbb06ea>
22. Бизюк В.І Торгово-технологічне обладнання: Підручник.- М.: Економіка, 1990. – 190 с.
23. Віноградова С.І. Організація і технологія торгівлі: Підручник. – Мн., Вища школа, 1998. – 224 с.
24. Мазаракі А.А., Лігоненко Л.О., Ушакова Н.М. Економіка торговельного підприємства: Підручник (Під ред. Н.М. Ушакової). – К.:Хрещатик, 1999. – 800с.
25. Ребицький В.М., Полікарпов І.С. Організація і технологія інспектування. Навч. Посібник для студентів кооперативних вищих навчальних закладів. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2001. – 296с.
26. Технологія й обладнання підприємств / Ребицький В.М., Антонюк Я.М., Балабан П.Ю. та ін. Кер. авт. кол. В.М. Ребицький. – К.: Либідь, 1996. – 306с.
27. <http://www.meatbranch.com/publ/view/348.html>