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

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
Зав. кафедри
ХТ і ТППТ
назва кафедри
доцент к.т.н Касініна Г.П
підпис, вчене звання, прізвище, ініціали
«25» листопада 2020 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА
АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МАЙОНЕЗУ НА ТОВ «ВІСТА» КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Виконав(ла)
Франко Владислав Валерійович
прізвище, ім'я, по батькові, підпис
Керівник
доцент к.т.н Касініна Г.П
вчене звання, прізвище, ініціали підпис
Рецензент
доцент А.О.Сенсарнко
вчене звання, прізвище, ініціали підпис

Біла Церква – 2020

ЗМІСТ

ВСТУП 8

1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ 9

1.1 Майонез – багатокомпонентний продукт, перспективи удосконалення рецептур 9

1.2 Значення майонезів у харчуванні сучасної людини 11

1.3 Наукові та практичні передумови удосконалення технології приправ на основі використання рослинної сировини 17

2. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА 23

2.1 Технологія майонезу 23

2.2 Технологія майонезу «Вітамінний» 26

2.3 Технологія майонезу «Брюссельський» 28

2.4 Визначення якості нових майонезів 30

2.5 Розрахунок втрат сировини при обробці 42

3. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ПРОВЕДЕНОЇ РОБИТИ 43

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ 46

РЕФЕРАТ

Фрашко В.В. Аналіз та удосконалення технології майонезу на ВАТ «ВІСТА» Київської області

Показано можливість удосконалення технології майонезу за рахунок розширення асортименту та оновлення технологічного обладнання.

Проведено аналіз сучасного українського ринку майонезів, ощначено можливості удосконалення рецептур за рахунок використання рослинної сировини. Проведено підбір компонентів, вироблено партії нових продуктів, проведено аналіз якості. В роботі обґрунтовано удосконалення, доведено раціональність використання нових інгредієнтів в технології майонезів. Оновлення роботи заводу потребує невеликих грошових витрат, строк окупності становить 1,6 року, що підтверджено техніко-економічними розрахунками впровадження нової технології.

Кваліфікаційна робота магістра містить 46 сторінок, 14 таблиць, 6 рисунків, список використаних джерел із 27 найменувань, ~~4~~ 1 додатка.

Ключові слова: олія, майонез, технологія, якість, обладнання.

ANNOTATION

Frashko V.V. An analysis and improvement of technology of mayonnaise on BAT of "BICTA" of the Kyiv area are

Possibility of improvement of technology of mayonnaise due to expansion of assortment and updating of technological equipment. The modern Ukrainian market of mayonnaises, ощначено possibility of improvement of compounding analysis is conducted due to the use of digister. The selection of components is conducted, parties of new products are mine-out, the analysis of quality is conducted. An improvement is in-process reasonable, rationality of the use of new ingredients is well-proven in technology of mayonnaises. Updating of work of plant needs small money charges, the term of recoupment presents 1,6 that it is confirmed by the техніко-економічними calculations of introduction of NT.

Qualifying work of master's degree contains 46 pages, 14 tables, 6 pictures, list of the used sources from 27 names, 4 additions.

Keywords: , Keywords: oil, mayonnaise, technology, quality, equipment.

ВИСНОВКИ

В роботі було проведено аналіз з наступним удосконаленням роботи цеху підприємства з виробництва майонезів:

1. Вибір асортименту здійснено з урахуванням раціонального і найбільш повного використання основної сировини.
2. На основі обраної рецептури, продуктивності лінії та існуючих нормативів відходів та втрат було перевірено матеріальний баланс, складені теплові баланси всіх етапів виготовлення майонезу, виповнені розрахунки основного та допоміжного обладнання.
3. Створенні такі умови виробництва, за яких би затрати на виробництво високоякісної продукції були б мінімальними.
4. В асортиментний перелік входять рецептури лише тих майонезів, які не містять у своєму складі шкідливих речовин (нітрит, фосфати та ін.).
5. Обладнання повністю забезпечує виробництво високоякісної і екологічно чистої продукції. Враховані всі показники витрат енергоресурсів.
6. Компонування технологічного обладнання враховує всі вимоги щодо руху сировини, готової продукції, людей і цехового транспорту. Технологічні потоки спроектовані так, що шляхи транспортування сировини не перетинають шляхи транспортування готової продукції.