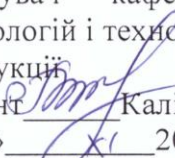




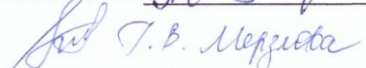
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Спеціальність 181 «Харчові технології»

«Допускається до захисту»
Завідувач кафедри харчових
технологій і технологій переробки
продукції тваринництва,
доцент  Калініна Г.П.
«28» XI 2023 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВТУШОК
КУРЯЧИХ ОХОЛОДЖЕНИХ НА
ДТ «ПТАХОФАБРИКА «ПЕРЕМОГА НОВА»
ЧЕРКАСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

Виконав: Кречковський Андрій
Володимирович 
Керівник: асистент
Король-Безпала Д.П. 
Рецензент:  Т.В. Мерзлиака

Я, Кречковський Андрій Володимирович, засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2023

ЗМІСТ

Завдання на кваліфікаційну роботу здобувачу	3
АНОТАЦІЯ	4
ANNOTATION	5
Відгук керівника роботи	6
Рецензія	7
ВСТУП	8
1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ	10
1.1 Світове споживання м'яса птиці	10
1.2 Характеристика м'яса птиці	13
1.3 Фізико-хімічні показники м'яса птиці	15
2 . МАТЕРІАЛ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ	19
3. РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	20
3.1 Техніко-економічне обґрунтування	20
3.2 Аналіз і обґрунтування удосконалення технології	22
3.3 Продуктовий розрахунок	28
3.4 Підбір та розрахунок обладнання для технології напівтушок охолоджених	32
3.5 Контроль безпечності та якості виробництва напівтушок охолоджених	36
3.6 Екологізація виробничих процесів	41
4. ЕКОНОМІЧНА ЧАСТИНА	42
ВИСНОВКИ	44
ПРОПОЗИЦІЇ	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	46

АНОТАЦІЯ

Кречковський А.В. Аналіз та удосконалення технології напівтушок курячих охолоджених на ДТ «ПТАХОФАБРИКА «ПЕРЕМОГА НОВА» Черкаської області.

Метою даної роботи є аналіз та удосконалення виготовлення напівтушок курячих охолоджених.

На сьогоднішній день забезпечення якісними продуктами харчування є одним із найголовніших завдань. Тому що вживання якісних і корисних продуктів харчування впливає на організм людини.

Одним із таких продуктів є м'ясо, в якому містяться білки, жири, мінеральні речовини та інші корисні і незамінні харчові показників, що забезпечують повноцінний раціон людини.

Найбільш популярним видом м'яса є курятина, яка за своїм темпом зростання та споживання в Україні і світі займають перше місце. Такі показники звичайно пов'язані з високою поживною цінністю даного м'яса, а також економічними чинникам.

Проведено технологічні розрахунки щодо основних та допоміжних витрат для технології виготовлення напівтушок охолоджених на ДП «ПТАХОФАБРИКА «ПЕРЕМОГА НОВА», а також розраховано та підібрано обладнання згідно апаратурно-технологічної схеми. Удосконалено процес пакування напівтушок за допомогою модифікованого газового середовища.

Зроблено висновок, що куряче м'ясо дуже цінний, смачний, низькокалорійний харчовий продукт з меншою вартістю, який забезпечує організм всіма цінними компонентами, а тому користується попитом.

Кваліфікаційна робота містить 48 сторінок, 9 таблиць, 8 рисунків, 35 списоквикористаних джерел.

Ключові слова: курячі тушки, напівтушки, технологічна схема, приймання сировини, пакування, обладнання, удосконалення, контроль якості.

ANNOTATION

Krechkovsky A.V. Analysis and improvement of the technology of chilled chicken half-carcasses at the ZN «POULTRY FACTORY «POBEDA NOVAYA», Cherkasy region.

The purpose of this work is to analyze and improve the production of chilled chicken half-carcasses.

Today, providing quality food products is one of the main tasks. Because consuming high-quality and healthy food affects the human body.

One of these products is meat, which contains proteins, fats, minerals and other useful and essential nutritional indicators that provide a complete human diet.

The most popular type of meat is chicken, which ranks first in terms of growth and consumption in Ukraine and the world. Such indicators are usually associated with the high nutritional value of the meat, as well as economic factors.

Technological calculations were carried out on the main and auxiliary costs for the technology for the production of chilled half-carcasses at the ZN «POULTRY FACTORY «POBEDA NOVAYA», and also the equipment was calculated and selected according to the hardware and technological scheme. The process of packaging half carcasses using a modified gas environment has been improved.

It is concluded that chicken meat is a very valuable, tasty, low-calorie food product with a lower cost, which provides the body with all valuable components, and is therefore in demand.

The qualifying work contains 48 pages, 9 tables, 8 figures, 35 lists of used sources.

Key words: chicken carcasses, half-carcasses, technological scheme, raw material reception, packaging, equipment, improvement, quality control.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса. К., 2010. 469 с.
2. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції. Одеса, 2019. 376 с.
3. Ветеринарно- санітарна експертиза продуктів тваринного та рослинного походження. / І.М. Берник та інш. Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Вінниця, 2020. 254 с.
4. Виручка від експорту м'яса птиці істотно перевищує минулорічну: 2022 веб-сайт. URL: <https://agrotimes.ua>
5. Гніцевич В.А., Слащева А.В. Харчові технології: метод. рек. до вивч. дисц.. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва. Кривий Ріг, 2022. 64 с.
6. ДСТУ 2887-94 «Пакування та маркування».
7. ДСТУ 3136:2017 «Птиця сільськогосподарська для забою. Технічні умови».
8. ДСТУ 3143-2013 «М'ясо птиці (тушки). Загальні технічні умови».
9. ДСТУ 3143-95 «М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, індиків, цесарок)».
10. ДСТУ 8253:2015 «М'ясо птиці. Методи хімічного аналізування свіжості».
11. Екологія навколишнього середовища. / Б.Р. Асканов та інш. Київ: 2003. 352 с.
12. Економіка та менеджмент екологізації АПК. / О.М. Царенко та інш. Суми, 2002. 256 с.
13. Загальні технології харчової промисловості. / Ф.В. Перцевой та інш. Х.: СНАУ, 2021. 317 с.
14. Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. К.: Вища освіта, 2018. 640 с.

15. Коновалова С. О. Державне регулювання якості та безпеки харчових продуктів. Сертифікація харчових продуктів. Консп. лекц. Краматорськ: ДДМА, 2020. 100 с.
16. Маньковський А.Я., Антонюк Т.А. Технологія продуктів забою тварин. К.: Агроосвіта, 2014. 336 с.
17. М'ясо птиці: 2022. веб-сайт. URL: <https://agroportal.ua>
18. Наказ № 70 від 07.09.2001 "Про затвердження Ветеринарно-санітарних правил для суб'єктів господарювання (підприємств, цехів) з переробки птиці та виробництва яйцепродуктів, правил ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці" п. 9.
19. Основи птахівництва та переробки птиці. / Л.Г. Віннікова та інш. Київ: Освіта України, 2020. 216 с.
20. Основи птахівництва та переробки птиці. Навч. вид. / Л.Г. Віннікова та інш. Київ, 2020. 216 с.
21. Основи харчових технологій: навч. посіб. / Р. Ю. Павлюк та інш. Харків: 2016. Ч. 1. 152 с.
22. Показники якості і безпечності м'ясо птиці за різних умов зберігання. / Ж. Коренева та інш. Причорномор'я, 2021. 203 с.
23. Сирохман І. В., Лозова Т. М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. Київ, 2017. 378 с.
24. Сирохман І.В., Лозов Т.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. К.: Центр учбової літератури, 2009. 378 с.
25. Сучасний стан та тенденції розвитку ринку м'яса і м'ясної продукції в Україні. / В.М. Ціхановська. Дніпро, 2015. № 3 (28). С. 18-26.
26. Технологічне обладнання галузі : конс. лекц. для студ. спец. 7.090221 спеціалізації " Обладнання виробництв з перероблення м'яса", 6091700 " Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса " денної та заочної форм навчання/ В. М. Таран та інш. К: НУХТ, 2008. 133 с.
27. Технологія виробництва продукції птахівництва. / Л.С. Патрєва та інш. Миколаїв, 2018. 248 с.

28. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Навчальний посібник. Одеса, 2015. 321с.
29. Технологія продукції харчових виробництв: навч. посіб. / Ф. В. Перцевий та інш.. Харків, 2016. 318 с.
30. Товарознавство. Продовольчі товари. / О.Г. Бровко та інш. Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. 619 с.
31. Упаковка для харчових продуктів та напоїв. / В.В. Халайджи та інш. Київ, 2018. 216 с.
32. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясопродуктів. навч. посіб. / М. О. Янчева та інш. К.: ЦУП, 2019. 304 с.
33. Фуштей Л. Л. Світовий ринок м'яса та місце України на ньому. The scientific heritage. Budapest, Hungary, 2020. P. 30-38.
34. Харчові технології. /Ф. В. Перцевой та інш. Харків, 2019. 288 с.
35. Яців С.Ф. Стан і перспективи розвитку птахівництва у сільськогосподарських підприємствах України. Агросвіт, 2021. С. 26-33.