

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

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту

Зав. кафедри ХТ і ТМТТ
назва кафедри

доцент К.М. Кашніна Г.П.
підпис, вчене звання, прізвище, ініціали

«25» листопада 2020 року

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА
АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ
КОВБАСНИХ ВИРОБІВ НА ФОП «МАРШАЛОК»
КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

Виконав(ла)

Варченко Маріє
прізвище, ім'я, по батькові, підпис

Мисюнаївна
Керівник

доцент К.М. Кашніна Г.П.
вчене звання, прізвище, ініціали підпис

Рецензент

доцент Т.В. Мерзюва
вчене звання, прізвище, ініціали підпис

АНОТАЦІЯ

Варченко М.М. Аналіз та удосконалення технології ковбасних виробів на ФОП «Маршалок» Київської області

Було проведено ретельний аналіз роботи підприємства: сировинна база, всі технології переробки м'яса, виробництва м'ясних продуктів і напівфабрикатів; робота обладнання; виробничі цехи і камери зберігання. Аналіз показав можливості модернізації технології ковбасних виробів за рахунок удосконалення рецептур, що дає можливість підвищити якість продукції і оптимізувати роботу ковбасного цеху. Показано можливість удосконалення технології та роботи ковбасного цеху за рахунок розширення асортименту ковбасних виробів та оновлення технологічного обладнання. Проведено дослідження готової продукції, виробленої за оновленими рецептурами в порівняння з ковбасами за класичними рецептурами.

Вказано напрям удосконалення, доведено доцільність застосування нових інгредієнтів в технології ковбасних виробів. Розрахунки витрат показують, що модернізація технології не потребує значних грошових вкладень підприємства, тому строк окупності становить 0,7 року, що цілком задовольняє техніко-економічні показники роботи підприємства.

Робота містить 46 сторінок, 16 таблиць, 2 рисунки, опрацьовано 24 найменування літературних джерел, 2 додатків.

Ключові слова: м'ясо, рецептура, технологія, якість, обладнання, витрати.

ANNOTATION

Varchenko M.M. Analysis and improvement of technology of sausage products on LTD "Marshalok" of the Kyiv area

The careful analysis of work of enterprise Was conducted: source of raw materials, all technologies of processing of meat, production of meat products and ready-to-cook foods; work of equipment; productive workshops and baggage rooms. An analysis showed possibilities to modernisation of technology of sausage products due to the improvement of compounding, that gives an opportunity to improve quality products and optimize work of sausage workshop. Possibility of improvement of technology and work of sausage workshop is shown due to expansion of line of sausage products and updating of technological equipment. A study of the prepared products mine-out after the renewed compounding in comparing to sausages after the classic compounding is undertaken.

Direction of improvement is indicated, expediency of application of new ingredients is well-proven in technology of sausage products. The calculations of charges show that modernisation of technology does not need the considerable money investments of enterprise, that is why the term of recoupment presents 0,7, that fully satisfies the *техніко-економічні* indexes of work of enterprise.

Work contains 50 pages, 16 tables, 2 pictures, 24 names of literary sources, 2 additions are worked out.

Keywords: meat, compounding, technology, quality, equipment, charges.

ЗМІСТ

Вступ	8
1. ЛІТЕРАТУРНИЙ ОГЛЯД	9
1.1. Актуальні проблеми виробництва ковбасних виробів.....	9
2. МАТЕРІАЛИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ	16
3. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА	18
3.1. Розрахунок сировини та потреб технологічного процесу	18
3.2. Результати власних досліджень	41
4. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНІ ПОКАЗНИКИ РОБОТИ	47
Висновки та пропозиції.....	48
Список використаних джерел	49

Висновки та пропозиції

На підприємстві ФОП «Маршалок» виробляють ковбаси широкого асортименту: варені, фаршировані, сосиски, сардельки, напівкопчені, варено-копчені, сирокопчені, ліверні, кров'яні, м'ясні хліба, паштети, зельці, студні, дієтичні ковбасні вироби, кінські ковбаси, копченості тощо.

Для виготовлення варених ковбас використовується наступна сировина: яловичина жилована вищого, 1 і 2-го сорту; свинина жилована нежирна, напівжирна й жирна; шокovina свиняча; шпик; шкурка свиняча; субпродукти м'ясні; білок соєвий ізольований і концентрований; казеїнат натрію; молоко коров'яче пастеризоване; вершки; і ін.

Експериментальними дослідженнями доведено, що варені ковбаси готують у відповідності до вимог державних стандартів та затверджених типових технологічних інструкцій. Встановлено, що відмінності в технології приготування фаршу варених ковбас в залежності від способу приготування фаршу варених ковбас з використанням перфорованих кутерних ножів, забезпечили вищу якість виробам виготовленими за другого способу.

Пропозиції: за результатами проведеного аналізу роботи підприємства, всіх технологічних ланок процесу виробництва варених ковбасних виробів, з урахуванням вимог нормативної документації на сировину та готову продукцію та актуальності споживання натуральної їжі рекомендовано товаровиробнику впровадити у виробничий процес класичну рецептуру вареної ковбаси за ГОСТ 23670. Переоснащення і додаткових витрат на обслуговування обладнання підприємство не потребує.