

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

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту  
Зав. кафедри ХТ:ТТТТТ  
назва кафедри  
Іс. Каліміна О.В.  
підпис, вчене звання, прізвище, ініціали  
«    » \_\_\_\_\_ 2020 року

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА  
АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ  
МОРОЗИВА НА ПРАТ «ЖЛК-УКРАЇНА»  
КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

Виконав(ла) Іс. Каліміна Володимирівна  
прізвище, ім'я, по батькові, підпис  
Ос. Каліміна О.В.  
Керівник  
Іс. Каліміна О.В.  
вчене звання, прізвище, ініціали    підпис  
Рецензент  
асистент Роль А.В. Роль  
вчене звання, прізвище, ініціали    підпис

## РЕФЕРАТ

### **Галич І.В. Аналіз та удосконалення технології морозива на ПРАТ «ЖЛК-Україна» Київської області**

Показано можливість удосконалення технології та роботи цеху морозива за рахунок розширення асортименту морозива та оновлення технологічного обладнання.

Вказано шляхи удосконалення, доведено раціональність використання нових інгредієнтів в технології морозива дрібно порційного загартованого. Модернізація роботи підприємства не потребує великих грошових витрат, тому строк окупності становить 1,8 року, з урахуванням сезонності продажу, що цілком відповідає техніко-економічним показникам роботи підприємства.

Кваліфікаційна робота магістра містить 50 сторінок, 16 таблиць, 2 рисунки, опрацьовано 62 найменування літературних джерел, 2 додатків.

Ключові слова: молоко, морозиво, технологія, якість, обладнання.

## ANNOTATION

Gapich I.V. An analysis and improvement of technology of ice-cream on PRAT "GLK-Ukraine" of the Kyiv area

Possibility of improvement of technology and work of workshop of ice-cream is shown due to expansion of assortment of ice-cream and updating of technological equipment. The ways of improvement are indicated, rationality of the use of new ingredients is well-proven in technology of ice-cream finely a la carte hard-tempered. Modernisation of work of enterprise does not need large money charges, that is why the term of recoument presents 1,8 taking into account seasonality of sale that fully answers the техніко-економічним indexes of work of enterprise.

Qualifying work of master's degree contains 50 pages, 16 tables, 2 pictures, list of the used sources from 62 names, 2 additions.

*Keywords: milk, ice-cream, technology, quality, equipment.*

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	8
1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ.....	9
1.1 Ринок морозива України. Характеристика підприємства.....	9
1.2. Споживні властивості морозива .....	12
1.3 Класифікація і асортимент морозива, яке виготовляється в Україні .....	16
2. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА.....	19
2.1 Матеріали та методи досліджень.....	19
2.2 Розрахунок продуктів .....	20
2.3. Контроль сировини та технологічного процесу.....	22
2.4. Результати власних досліджень .....	32
2.5. Підбір технологічного обладнання виробничого цеху .....	38
2.6. Розрахунок площ та виробничих приміщень .....	40
3. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ПРОЕКТУ .....	43
ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ.....	45
ЛІТЕРАТУРА .....	48

## ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

Морозиво відноситься до одного з найбільш популярних видів десерту. Високі споживчі якості цього продукту визначають постійний попит на нього.

Особливістю ринку морозива являються сильні коливання попиту. На протязі року сезон виробництва приходить на період з кінця весни до початку осені, потім об'єми реалізації впевнено падають. Імпорт морозива в Україну за останній рік виріс майже на 26,5%. За той же період об'єми виробництва в Україні зросли на 6,54%, а об'єми експорту – на 30,2%.

Морозиво – це продукт, споживчі властивості якого характеризуються високою харчовою та біологічною цінністю. Морозиво містить важливі для організму людини мінеральні речовини. Споживання морозива в Україні не перевищує 1-1,5 кг на людину в рік. В Швеції, Норвегії, Фінляндії воно складає 12-13кг.

Технологія виробництва морозива передбачає використання жирів, як тваринного так і рослинного походження, що додає морозиву більш високі смакові властивості.

З настанням літнього сезону виробники представляють настільки широкий асортимент морозива, що можна й розгубитися перед вибором. Асортимент продукції з кожним роком збільшується, що є важливим для виробників та не менш цікавим для споживачів. Асортимент продукції, яке випускає ПРАТ «ЖЛК-Україна», має майже 30 видів. Найбільш популярні та улюблені в народі є „Каштан”, „Хрещатик”, „Плодово-ягідне”. Конкурентна боротьба за споживача сприяє поширенню асортименту продукції, підвищенню її якості, розробки та введенню у виробництво нових видів, пошуку оригінальних форм.

В результаті дослідження провели органолептичну оцінку якості морозива, дослідили фізико-хімічні та мікробіологічні показники.

Найкращий інтегральний показник якості має морозиво „Каштан”

(пломбір) - 1,62, „Хрещатик” - 1,15, потім морозиво „Вершкове” – 1,03, «Молочне» – 0,92, а найменший показник має морозиво „Плодово-ягідне” і складає – 0,88.

Головним принципом формування товарного асортименту на підприємстві є забезпечення його стійкості, що особливо важливо, коли мова йде про товари повсякденного попиту. Стійкий асортимент дозволяє забезпечити безперебійний товарообіг роздрібних торгівельних підприємств, які являються основними оптовими покупцями.

Отже, при проведенні аналізу товарного асортименту на ПРАТ «ЖЛК-Україна» можна зробити висновок, що дане підприємство виробляє той вид морозива, який користується попитом у населення, при цьому намагається змінювати та покращувати упаковку морозива, що є більш конкурентоспроможним.

В результаті систематизації проведених досліджень можна зробити наступні висновки, що; якість морозива залежить від якості сировини, дотримання обґрунтованих технологічних параметрів виробництва, умов зберігання; по комплексу досліджуваних показників якості всі досліджувані зразки мають гарну оцінку; рівень споживання морозива збільшився за рахунок збільшення товаровиробників і пристосування населення до нових цінових пропорцій на ринку продуктів харчування; оптимізація асортименту морозива на ринку міста Києва та інших регіонів України можлива за рахунок використання різноманітної плодово-ягідної сировини, застосування дешевої сировини зумовлює формування високого попиту населення на дану групу товарів, що забезпечує їх високу конкурентоспроможність.

Для підвищення якості та стійкості до зберігання морозива потрібно чітко дотримуватись обґрунтованих технологічних параметрів виробництва, використовувати свіжу якісну сировину, дотримуватись умов та термінів реалізації у роздрібно-торгівельній мережі.

Таким чином, проаналізувавши цілий ряд причин негативних тенденцій, що намітилися у організації комерційної діяльності підприємства можна

запропонувати наступне: потрібно розробити алгоритм та послідовність організації інформаційної системи сучасного рівня. Вона дасть можливість автоматизувати обробку інформації, яка пов'язана з рухом товарних, фінансових та інформаційних потоків на підприємстві. Автоматизація всього процесу відкриває цілий ряд додаткових можливостей перед підприємством, використання яких сприятиме значному підвищенню ефективності комерційної діяльності та отриманню додаткових конкурентних переваг.

З метою розширення асортименту морозива нами було запропонована розробка нового асортименту морозива.

Також можна рекомендувати розширити асортимент морозива з наповнювачами в шоколадній глазурі та з додаванням овочів та фруктів у морозиво плombsір та вершкове у стаканчиках.