

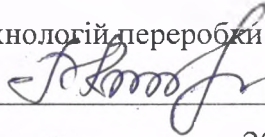
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту

Зав. кафедри харчових технологій і

технологій переробки продукції тваринництва

 к.т.н., доц. Калініна Г.П.

« ____ » _____ 2020 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**Аналіз та удосконалення виробництва
продукції з вторинної сировини
в умовах ПАТ «ВІММ-БІЛЛЬ-ДАНН-Україна»**

Виконав  Опанесенко І.І.

Керівник, доцент  Гребельник О.П.

Рецензент  Т.В. Мерзлова

ЗМІСТ

Завдання.....	3
Реферат.....	4
Annotation.....	5
Відгук керівника	6
Вступ.....	7
1. Огляд літератури.....	9
1.1. Роль білків у харчуванні людини	9
1.2. Технологічні рішення збагачення продуктів харчування білками... ..	12
2. Матеріал і методика виконання роботи.....	18
3. Результати власних досліджень.....	20
3.1. Техніко-економічне обґрунтування доцільності обраних технологічних рішень	20
3.2. Розрахунок продуктів.....	22
3.3. Прийняті технологічні рішення.....	27
3.4. Підбір і розрахунок технологічного обладнання.....	32
3.5. Контроль безпеки та якості виробництва продуктів	37
4. Економічна ефективність розроблених заходів	39
Висновки.....	42
Пропозиції.....	43
Список використаної літератури.....	44

РЕФЕРАТ

Опанасенко Ігор Іванович. Аналіз та удосконалення виробництва продукції з вторинної сировини в умовах ПАТ «ВІММ-БІЛЛЬ-ДАНН-Україна»

Здійснено аналіз потреби населення у білкових продуктах. Знайдено доцільність використання для збагачення молочних продуктів молочних білкових концентратів.

Виявлено, що у ПАТ «ВІММ-БІЛЛЬ-ДАНН-Україна» застосовують використання білкового концентрату – ретентату. Його виготовляють зі знежиреного молока.

Запропоновано удосконалення технології молока «Білкового» та кефіру «Білкового» за рахунок використання у рецептурі ретентату.

Проведено продуктовий розрахунок продуктів. Здійснено удосконалений розрахунок нормалізації сировини.

Знайдено технологічні рішення для виробництва та підібрано обладнання.

Визначено рентабельність та прибуток заводу.

Отримані результати доцільно впровадити у виробництво даного підприємства. Дані можна використати на заводах, що мають ультрафільтраційну установку.

Кваліфікаційна робота магістра містить 49 сторінок, 8 таблиць, 2 рисунки, 51 найменування джерел у списку використаної літератури.

Ключові слова: знежирене молоко, ретентат, нормалізація, білок, молоко, кефір

ANNOTATION

Opanasenko Ihor. Analysis and improvement of production of returns raw materials in PJSC "WIMM-BILL-DANN-Ukraine"

The analysis of the population's need for protein products is carried out. The expediency of using milk protein concentrates for enrichment of dairy products has been found.

It was found that PJSC "WIMM-BILL-DANN-Ukraine" uses the protein concentrate - retentate. It is made from skim milk.

It is proposed to improve the technology of milk "Bilkovyy" and kefir "Bilkovyy" through the use of retentate in the recipe.

Product calculation of products is carried out. An improved calculation of raw material normalization is performed.

Technological solutions for production were found and equipment was selected.

Profitability and profit of the plant are determined.

The obtained results should be implemented in the production of this enterprise. The data can be used in plants with an ultra-filtration unit.

The master's qualification work contains 49 pages, 8 tables, 2 figures, 51 names of sources in the list of used literature.

Key words: skim milk, retentate, normalization, protein, milk, kefir

ВИСНОВКИ

1. Підприємство ПАТ «ВІММ-БІЛЛЬ-ДАНН-Україна» – оптимізований молокопереробний завод, що спеціалізується на незбираномолочній продукції. Має потужність – 180 т/зміну. Його кредо – забезпечити населення якісними і корисними продуктами з місцевої сировини.
2. Підприємство оснащено ультра фільтраційною установкою, що застосовується для виробництва сиру кисломолочного. У технології використовується ретентат, отриманий зі знежиреного молока.
3. Аналітичний огляд підтвердив актуальність виготовлення продукції, збагаченої білком.
4. Ретентат – це білковий концентрат. Його використання – супроводжується особливими розрахунками нормалізації.
5. Здійснено продуктовий розрахунок виробництва 3600 кг молока питного «Білкового» та 5100 кг кефіру «Білкового» з використанням ретентату.
6. Проведено аналіз та підібрано технологічні рішення для виготовлення даних продуктів
7. Розраховано необхідне обладнання для впровадження даних технологій
8. Знайдено, що завдяки даному впровадженню очікується збільшення прибутку на 42264,6 тис. грн. та підвищення рентабельності на 1,5 %