

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Розробка технології ковбасних виробів з використанням
нетрадиційної сировини»

(за матеріалами ПРАТ «Птахокомбінат «Бершадський»)

Здобувача вищої освіти
4 курсу, групи ХТ-41д,
спеціальності 181

«Харчові технології»
освітньої програми
«Харчові технології»

Науковий керівник
кандидат технічних наук,
доцент

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук,
доцент

Чайки
Вікторії
Сергіївни

Фіалковська
Лариса
Василівна

Семко
Тетяна
Василівна

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| ВСТУП | 3 |
| РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ | 5 |
| 1.1 Фізико-хімічний склад і технологічні властивості сировини..... | 5 |
| 1.2 Вимоги до сировини при виробництві ковбасних виробів..... | 6 |
| 1.3 Аналіз технологій та технологічні особливості виробництва..... | 9 |
| РОЗДІЛ 2. ОБГРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ | 14 |
| 2.1 Матеріали та методи дослідження | 14 |
| 2.2 Розроблення технології виробництва ковбасних виробів з використанням нетрадиційної сировини. Продуктовий розрахунок | 15 |
| 2.3 Технологічне обладнання виробництва продукції | 19 |
| 2.4 Інжиніринг технологічного забезпечення виробництва ковбасних виробів..... | 23 |
| РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ | 32 |
| 3.1 Санітарно-гігієнічне забезпечення виробництва | 32 |
| 3.2 Заходи з охорони праці та навколишнього середовища | 34 |
| ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ | 38 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ | 40 |