

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ВЕРШКОВОГО МАСЛА
ШЛЯХОМ ПЕРЕТВОРЕННЯ ВИСОКОЖИРНИХ ВЕРШКІВ»**

(за матеріалами ТОВ «Деражнянський молочний завод»)

Здобувача вищої освіти
3 курсу групи ХТ-32 зс
спеціальності 181
«Харчові технології»
освітньої програми
«Харчові технології»

Козак
Лілії
Вікторівни

Науковий керівник
кандидат технічних наук
доцент

Семко
Тетяна
Василівна

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

Вінниця 2023

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Барташак, Ю. В., Неміріч, О. В., Вашека, О. М., Хуей, Д., Гавриш, А. В. Теоретичні передумови створення рецептурної композиції масляних сумішей з рослинними інгредієнтами. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. Серія: Харчові технології*. 2017. Т. 19, № 75. С. 161–165.
2. Вашека О. М., Неміріч О. В., Гавриш А. В., Устименко І. М. Дослідження впливу сушеної харчової продукції на якість масляної суміші впродовж зберігання. *Якість і безпечність харчової продукції і сировини—проблеми сьогодення* : матеріали Міжнародної конференції, присвяченої 80-річчю проф. І.В. Сирохмана, 25 вересня, 2020 р. Львів : ЛТЕУ, 2020. С. 169 - 172.
3. Велесик Т. А. , Сачук Р. М., Гутий Б. В., Кушнірук А. С., Пепко В. О., Кацараба О. А. Контроль якості вершкового масла. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. Серія: Сільськогосподарські науки*. 2021, т 23. № 95. С. 115-121
4. Власенко В.В., Іваніщева О.А. Перспективи розвитку виробництва функціональних молочних продуктів в Україні. *Scientific letters of Academic Society of Michal Baludansky*. 2018. №4. Vol. 6. P. 168–171
5. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств. Харків: Світ Книг, 2022. 222с.
6. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2021. 290 с.
7. Грегірчак Н. М, Тетеріна С. М., Нечипор Т. М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР. Київ : НУХТ, 2018. 247 с.
8. Грек О. В. Молокопереробка. Інновації : підручник. Київ : НУХТ, 2017. 390 с.

9. ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. [Чинний від 2019-01-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2019. 18 с.
10. ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови. Зі змінами та поправками. [Чинний від 2006-07-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 14 с.
11. ДСТУ 4592:2006 Масло вершкове з наповнювачами. Технічні умови. З поправкою. [Чинний від 2006-07-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 14 с.
12. Законодавство України про охорону праці (у трьох томах). Київ: УкрНДНЦ, 2007. 320с.
13. Іванов С. В. Молокопереробка. Промисловий інжиніринг : підручник. Київ : НУХТ, 2017. 275 с.
14. Інноваційні напрями розвитку харчових технологій: колективна монографія / за загальн. ред. Н. А. Нагурної. Черкаси: ЧДТУ, 2020. 154 с.
15. Козак Л. В. Шляхи удосконалення технології виробництва вершкового масла перетворенням високожирних вершків. *Збірник Вісник студентського наукового товариства «Ватра» Вінницького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету*. Вінниця, 2023. Випуск 155. С. 210 – 217.
16. Корнієвський Ю.І., Кучеренко Л.І., Корнієвська В.Г. Лікарські рослини на аптечній полиці: навч. посіб. Запоріжжя: Вид-во ЗДМУ, 2020. 304 с.
17. Крижак Л. Роль інновацій та інноваційного процесу в розвитку харчової промисловості України. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*: електронне наукове фахове видання. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. Вип. 11, том 2. С. 310-320.
18. Крижак Л., Калініна Г. Натуральні збагачувачі як альтернатива синтетичним харчовим барвникам. *Міжнародна науково-практична конференція „Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека”* : збірник матеріалів. (16 листопада 2022 р. м. Київ). Київ, 2022. С. 31-33.

19. Крижак Л. М. Нові підходи у створені молочних продуктів нового покоління. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності* : зб. тез доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (6 жовтня 2022 року, м. Львів). Львів, 2022. С. 175-177.

20. Криворучко О.В., Костюк Ю.В., Самойленко Ю.О. Формування підсистеми підтримки прийняття рішень процесом виробництва вершкового масла. *Specialized and multidisciplinary scientific researches: Collection of scientific papers «ΛΟΓΟΣ» with Proceedings of the International Scientific and Practical Conference. (December 11, 2020. Amsterdam), Amsterdam, 2022. Vol. 2. P. 125 - 126.*

21. Криворучко О., Костюк Ю. Структурно-функціональне моделювання технологічного процесу виробництва вершкового масла. *Інформаційні технології та суспільство*, 2022. №1 (3). С. 38-44.

22. Куник О.М., Нагребельна А.С., Сарібієкова Д. Г. Технологічна експертиза вершкового масла. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2020. 6(291), С. 180–184.

23. Охорона праці в галузі. Навч. посібник / П.С. Атаманчук, В.В. Мендерецький, О.П. Панчук. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 322 с.

24. Очколяс О.М. Удосконалення технології вершкового масла підвищеної харчової цінності : автореф. дис. ... канд. тех. наук : 05.18.04. Одеса, 2018. 26 с.

25. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Левітін Є.Я. Біологічна хімія. Підручник. Суми: Університетська книга, 2019. 513 с.

26. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Л.Р. Фізіологія харчування. Підручник. Суми: Університетська книга, 2016. 473 с.

27. Рашевська Т.О. Технологія молока і молочних продуктів. Технологія вершкового масла : підручник. Київ : НУХТ, 2006. 86 с.

28. Савченко О.А. Технологія виробництва молочних продуктів спеціального призначення: підр. К.: ЦП «Компринт», 2017. 218 с.

29. Савченко О.А. Грек О.В., Красуля О.О. Сучасні технології молочних продуктів: підр. К.: ЦП «Компринт», 2018. 218 с.

30. Семко Т.В. Функціональні харчові продукти з наповнювачами. *Всеукраїнський науково-технічний журнал «Техніка енергетика транспорт АПК»*. Вінниця, 2016 . №3(95). С-106-108.
31. Семко Т. В. Технологія інноваційних молочних продуктів : методичні рекомендації до самостійної роботи. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. 36с.
32. Семко Т.В. Безпечність продукції по принципам НАССР. *Логос. Мистецтво наукової думки*. 2018. Вип. №1. С.152-155.
33. Технологія молока та молочних продуктів : навчальний посібник / Власенко В. В., Т Головка М. П., Семко Т. В., Головка Т. М. Харків : ХДУХТ, 2018. 202 с.
34. Технологічні комплекси харчових виробництв : навч. посібник / В. І. Теличкун, О. М. Гавва, Ю. С. Теличкун та ін. Київ : Сталь, 2017. 456 с.
35. ТУ У 02070938-009-98 “Масло вершкове з пектином, інуліном і порошками рослинними харчовими”
36. Харчова хімія. Навчальний посібник / Л. В.Євлаш та ін. Харків: Світ книги, 2019. 504 с.
37. Челябієва, В. М., Ольшевська, С. С. Отримання та оцінка якості харчових жирів підвищеної біологічної цінності. *Технічні науки та технології*. 2020. 3(21), 281–285.
38. Черевко О.І., Пересічний М.І., Тюрікова І.С. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення : монографія. Частина друга. Харків : ХДУХТ, 2017. 592 с.
39. Moens, K.; Tavernie, I.; Dewettinck, K. Crystallization Behavior of Emulsified Fats Influences Shear-Induced Partial Coalescence. *Food Res. Int.* 2018, 113, pp 362–370.
40. Peng, Fangshuai; He, Shenghua; Yi, Huaxi; Li, Qi; Xu, Weili; Wang, Rongchun; Ma, Ying. Physical, Textural and Rheological Properties of Whipped Cream Affected by Milk Fat Globule Membrane Protein. *Int. J. Food Prop.* 2018, pp 1190-1192.

41. Lyhovid, D., Slyvka, N., Bilyk, O., Skulska, I. Improvement of technology of melt butter with turmeric. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*. 2020. № 22(94), P. 66-70.

