

Херсонський національний технічний університет

Факультет інтегрованих технологій

Кафедра хімічних технологій, експертизи та безпеки харчової продукції

Пояснювальна записка

до кваліфікаційної роботи бакалавра

на тему: «Визначення показників якості та методів їх контролю для шампінйонів консервованих»

Виконала: студентка 4 курсу групи 4БХП спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми технологічна експертиза та безпека харчової продукції Яловенко К.О.

Керівник: д.т.н., проф. Сарібєкова Д.Г.

Рецензент:

Херсонський національний технічний університет

Інститут, факультет, відділення факультет інтегрованих технологій

Кафедра, циклова комісія Хімічних технологій, експертизи та безпеки харчової продукції

Освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавр

Спеціальність 181 – харчові технології.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ХТЕБХП

_____ Д.Г. Сарібекова

“___” _____ 20__ року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ

Яловенко Катерині Олексіївні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: Визначення показників якості та методів їх контролю для шампінйонів консервованих.

Керівник роботи Сарібекова Діана Георгіївна д.т.н., професор

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від «01» квітня 2020 року № 271-с

2. Строк подання студентом роботи 25 червня 2020 року

3. Вихідні дані до роботи: шампінйони консервовані.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити): літературно-теоретична частина, технологічна частина, організація контролю якості продукції, охорона праці.

5. Перелік демонстраційного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): презентація отриманих даних.

6. Консультанти розділів роботи.

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Літературно-теоретична частина	Сарібекова Д.Г., д.т.н., проф.		
Технологічна частина	Сарібекова Д.Г., д.т.н., проф.		
Організація контролю якості продукції	Сарібекова Д.Г., д.т.н., проф.		
Охорона праці	Кузнєцов С.І. к.т.н., доцент		

7. Дата видачі завдання _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Літературно-теоретична частина		
2	Технологічна частина		
3	Організація контролю якості продукції		
4	Охорона праці		
5	Оформлення пояснювальної записки		
6	Виконання демонстраційної частини роботи		
7	Написання доповіді		

Студент _____ Ялошенко К.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)Керівник роботи _____ Сарібекова Д.Г.
(підпис) (прізвище та ініціали)

РЕФЕРАТ

Бакалаврська робота присвячена актуальній проблемі визначення показників якості та методів їх контролю для шампінйонів консервованих.

У роботі було виконано літературно-теоретичну та методичну частини, розділи з організації контролю якості продукції та охорони праці, на підставі результатів яких визначено показники якості та методи їх контролю для шампінйонів консервованих та проведено технологічну експертизу трьох зразків шампінйонів консервованих ТМ «Верес», ТМ «Своя лінія» та ТМ «De Lux».

Пояснювальна записка бакалаврської роботи містить 68 сторінок машинописного тексту, 10 рисунків, 24 таблиці, 21 літературне джерело. Демонстраційний матеріал представлений на слайдах.

Ключові слова: гриби шампінйони, маринування, стерилізація, технологічна експертиза.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
1. ЛІТЕРАТУРНО-ТЕОРЕТИЧНА ЧАСТИНА	9
1.1. Будова шампінйонів	9
1.2. Збір та зберігання шампінйонів	15
1.3. Споживчі переваги шампінйонів	18
1.4. Консервування шампінйонів способом маринування з наступною стерилізацією	20
1.5. Показники і фактори якості грибів	24
1.6. Висновки з літературно-теоретичного огляду, постановка мети та задач дослідження	26
2. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА	27
2.1. Характеристика сировини та допоміжних матеріалів	27
2.1.1. Сорти	27
2.1.2. Хімічний склад і харчова цінність	30
2.1.3. Стандарти на сировину і допоміжні матеріали	30
2.1.4. Транспортування, приймання, зберігання	31
2.2. Вибір та обґрунтування технологічної схеми виробництва шампінйонів консервованих	31
2.3. Опис технологічної схеми виробництва консервованих шампінйонів та розроблення апаратурно-технологічної схеми	32
2.3.1. Опис технологічної схеми	33
2.3.2. Підбір технологічного обладнання	34
2.4. Точки технологічного контролю при виробництві консервованих шампінйонів	36
2.5. Технологічні розрахунки сировини та готової продукції	38
3. ОРГАНІЗАЦІЯ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ	42
3.1. Об'єкти дослідження	42
3.2. Методи дослідження	44
3.2.1. Дослідження органолептичних характеристик	44

	6
3.2.2. Визначення масової частки хлоридів.	45
3.2.3. Визначення рН	47
3.2.4. Визначення титрованої кислотності	47
3.2.5. Визначення домішок рослинного походження	47
3.2.6. Визначення мінеральних домішок	48
3.2.7. Мікробіологічне дослідження	49
3.3. Результати експериментальних досліджень	50
4. ОХОРОНА ПРАЦІ	57
4.1 Характеристика робочого місця на підприємстві відповідно до наказу МОЗ №248 від 08.04.2014 р.	57
4.2. Організаційно-технічні заходи з охорони праці. Обов'язкові медичні огляди працівників певних категорій	60
4.2.1. Загальні вимоги до проведення попереднього та періодичних медичних оглядів працівників	61
4.2.2. Організація проведення медичних оглядів роботодавцем	64
ВИСНОВКИ	66
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	67