ХЕРСОНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет інтегрованих технологій
Кафедра хімічних технологій, експертизи та безпеки харчової продукції

Дипломна робота бакалавра

на тему: **ОЦІНКА ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ**

Виконала: студентка IV курсу, групи 4 БХП
напряму підготовки 6.051702 –
Технологічна експертиза та безпека
харчової продукції
Водяницька З.М. _____
Керівник _____
ст. викладач Юрова Т.А.
Рецензент _____
к.т.н., с.н.с. НДС Семешко О.Я.

Херсон – 2019

ХЕРСОНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет Інтегрованих технологій
Кафедра Хімічних технологій, експертизи та безпеки харчової продукції
Освітній рівень Бакалавр
Напрям підготовки 6.051702 – Технологічна експертиза та безпека харчової продукції

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри_____
_____
"____" _____20___року

ЗАВДАННЯ
НА ДИПЛОМНУ РОБОТУ БАКАЛАВРА
СТУДЕНТУ

Водяницькій Зої Михайлівні

1. Тема роботи: Оцінка показників якості варених ковбасних виробів

керівник роботи Юрова Т.А., ст. викладач

затверджена наказом вищого навчального закладу від «04» 03 2019 р. №199-с

2. Строк подання студентом роботи 11.06.2019

3. Вихідні дані до роботи: літературні та довідкові джерела, періодичні видання, нормативні документи, зразки харчових продуктів

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити): вступ; літературно–теоретична частина; технологічна частина; експертиза якості харчової продукції; висновки

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): Презентація результатів роботи.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Літературно-теоретична частина	Юрова Т.А., ст. викладач		
Технологічна частина	Юрова Т.А., ст. викладач		
Експертиза якості харчової продукції	Юрова Т.А., ст. викладач		

7. Дата видачі завдання 23.05.2018

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломного проекту (роботи)	Строк виконання етапів проекту (роботи)	Примітка
1.	Літературно-теоретична частина	31.05	
2.	Технологічна частина	05.06	
3.	Експертиза якості харчової продукції	07.06	
4.	Оформлення презентації	11.06	

Студент _____ Водяницька З.М.

Керівник роботи _____ Юрова Т.А.

РЕФЕРАТ

Дипломна робота бакалавра на тему: «Оцінка показників якості варених ковбасних виробів» виконана у відповідності до завдання та має практичне значення.

Пояснювальна записка дипломної роботи виконана на 55 сторінках машинописного тексту, містить 3 рисунка, 11 таблиць,1 калібрувальний графік та 20 літературних джерел.

Дипломна робота складається з наступних розділів: вступ; літературна частина; технологічна частина; експертиза якості харчової продукції; висновки.

У вступі наданий короткий опис продукту та фактори, які впливають на виробництво якісної та безпечної продукції.

В літературній частині розглянуто проблематику сучасного виробництва варених ковбасних виробів в Україні та процес інтеграції наших виробників на світовий ринок. Наведен асортимент варених ковбасних виробів та способи їх фальсифікації.

В технологічній частині представлений огляд сировини (основної та додаткової) та обгрунтована технологія виробництва варених ковбасних виробів. Розроблено технологічний конторолль виробництва із зазначенням норм технологічного режиму. На основі аналізу наведеної технології розроблено план НАССР виробництва варених ковбасних виробів.

В частині, присвяченій експертизі якості харчової продукції, наведені методики визначення нормуємих показників якості варених ковбасних виробів, проведені розрахунки.

Зроблені висновки.

ЗМІСТ

Вступ	6
1.Літературний аналітичний огляд	8
1.1. Проблеми якості ковбасних виробів у ракурсі вступу України в ЄС	8
1.2. Асортимент ковбасних виробів	11
1.3. Фальсифікація варених ковбасних виробів	14
2. Технологічна частина	17
2.1. Характеристика сировини, інгредієнтів, пакувальних матеріалів	17
2.2. Обрунтування технології виробництва варених ковбасних виробів	20
2.3. Технологічний контроль та контроль якості готової продукції	23
2.4. Аналіз небезпечних чинників та розробка плану НАССР	28
3. Експертиза якості харчової продукції	32
3.1. Методи відбору проб і підготовка проб	32
3.2. Органолептичний контроль готової продукції	33
3.3. Методи контролю якості	35
3.3.1. Метод визначення вмісту NaCl	35
3.3.2. Метод визначення вологості	36
3.3.3. Метод визначення вмісту нітритів	37
3.3.4. Метод визначення вмісту крохмалю	40
3.3.5. Метод визначення вмісту білка	43
3.3.6. Метод визначення вмісту жирів	46
4. Результати експертизи обраного асортименту	48
Висновки	52
Список літератури	53