

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва,
стандартизації та біотехнології**

Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

**Спеціальність 152 – «Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка»
Ступінь вищої освіти «Магістр»**

Допустити до захисту

Рекомендувати до захисту

Декан _____ Михайло ГИЛЬ

В. о. завкафедри _____ Олена ПЕТРОВА

“ _____ ” _____ 2023 р.

“ _____ ” _____ 2023 р.

ЕКСПЕРТИЗА МЕДУ ТА СПОСОБИ ЙОГО ФАЛЬСИФІКАЦІЇ

В УМОВАХ ФГ «ГРОМАДА»

04. 04. – КР. 187-О. 23 09 22. 006

Виконавець:

здобувач вищої

освіти II курсу _____ Владислав ЛІСОВСЬКИЙ

Науковий керівник:

доцент _____ Олена ПЕТРОВА

Науковий керівник:

асистент _____ Ірина КАНИЦЬКА

Рецензент:

голова спілки

«Миколаївське міське

товариство бджолярів» _____ Андрій ГАЛДІН

Миколаїв – 2023

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| РЕФЕРАТ | 3 |
| ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ | 4 |
| ВСТУП | 5 |
| РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ | 7 |
| 1.1. Процес утворення меду та його основні характеристики | 7 |
| 1.2. Властивості меду | 10 |
| 1.3. Органолептична оцінка натуральності меду | 14 |
| 1.4. Ветеринарно-санітарна експертиза меду | 18 |
| РОЗДІЛ 2. МАТЕРІАЛИ, УМОВИ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ | 21 |
| 2.1. Місце та об'єкт дослідження | 22 |
| 2.2. Методика виконання роботи | 25 |
| РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕНЬ | 27 |
| 3.1. Основні правила відбору проб меду відповідно «ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови» | 28 |
| 3.2. Ідентифікація та оцінка якості натурального бджолиного меду | 30 |
| 3.3. Результати органолептичної оцінки меду | 33 |
| 3.4. Методика визначення цукрового меду | 35 |
| 3.5. Визначення вмісту сахарози та інвертованого цукру в меді | 37 |
| 3.6. Визначення падевого меду | 40 |
| 3.7. Економічна частина | 42 |
| РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ | 45 |
| РОЗДІЛ 5. БЕЗПЕКА В НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ | 49 |
| РОЗДІЛ 6. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ | 52 |
| ВИСНОВКИ | 56 |
| ПРОПОЗИЦІЇ | 58 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ | 59 |

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна (дипломна) робота виконана обсягом на 62 сторінок комп'ютерного тексту з 1,5 інтервалом між рядками. Має в своєму складі 10 таблиць.

При написанні кваліфікаційної (дипломної) роботи використано 33 літературних джерела, найменувань спеціальної, довідникової літератури та періодичних видань.

Тема роботи: «Експертиза меду та способи його фальсифікації в умовах ФГ «ГРОМАДА».

Об'єктом дослідження були зразки акацієвого меду, який виготовляється в умовах ФГ «Громада» та мед різнотрав'я куплений в мережі магазинів «Таврія» в м. Миколаєві.

Метою досліджень було дослідити методи контролю показників якості та безпечності меду натурального та відповідності його згідно вимог ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови», а також визначити фальсифікацію досліджуваних зразків.

Предметом дослідження є методи контролю показників якості та безпечності меду натурального згідно вимог ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови».

Задачами досліджень було дослідити ефективність методів дослідження фальсифікації та оцінки якості меду. Дані дослідження були опубліковані у збірнику студентських наукових статей.

Наведено висновки по матеріалам роботи та надано пропозиції для покращення якості продукції.