

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

Декан _____ Михайло ГИЛЬ

“ _____ ” _____ 2023 р.

Рекомендувати до захисту

В. о. завкафедри _____ Олена ПЕТРОВА

“ _____ ” _____ 2023 р.

ОЦІНКА ЯКОСТІ ВИРОБНИЦТВА НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС

В УМОВАХ ТОВ «АЛИМАНИКА» М. МИКОЛАЇВ

04. 04. – КР. 246-О. 23 11 23. 001

Виконавець:

здобувач вищої

освіти II курсу _____ Анна НЕСТЕРЕНКО

Науковий керівник:

ст. викладач _____ Володимир БОЛОДУРІН

Рецензент:

доцент _____ Олена ПЕТРОВА

Миколаїв – 2023

ЗМІСТ

РЕФЕРАТ	3
ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ	4
ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1 ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ	7
1.1. Розвиток ковбасного виробництва в Україні	7
1.2. Державне регулювання якості і безпечності ковбасної продукції в країні	10
1.3. Основні вимоги до якості сировини	12
РОЗДІЛ 2 МАТЕРІАЛ, УМОВИ І МЕТОДИКА ВИКОНАННЯ РОБОТИ	18
2.1. Місце та об'єкт досліджень	18
2.2. Методика виконання роботи	23
РОЗДІЛ 3 РОЗРАХУНКОВО-ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА	26
3.1. Аналіз технології виготовлення напівкопчених ковбас в умовах ТОВ «Алиманика»	26
3.2. Особливості приготування фаршу напівкопчених ковбас	31
3.3. Оцінка основних показників якості напівкопчених ковбас	33
3.4. Аналіз небезпечних чинників при виробництві напівкопчених ковбас	38
3.5. Економічна частина	40
РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ	42
РОЗДІЛ 5. БЕЗПЕКА В НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	46
РОЗДІЛ 6. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ	52
ВИСНОВКИ	57
ПРОПОЗИЦІЇ	59
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	60

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна робота виконана обсягом 63 сторінок комп'ютерного тексту з 1,5 інтервалом між рядками. Має в своєму складі 13 таблиць.

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

Для виконання теми «Оцінка якості виробництва напівкопчених ковбас в умовах ТОВ «Алиманика» м. Миколаїв».

Метою даного дослідження було розглянути та дослідити сучасний стан системи управління, впровадити рекомендації по удосконаленню системи оцінки якості продукції на м'ясопереробному підприємстві.

В якості об'єкту досліджень було обрано три види напівкопчених ковбас: «Сервелат ДСТУ», «Дрогобицька», «Фуршетна».

Предметом дослідження є небезпечні фактори та критичні контрольні точки принципи системи НАССР для удосконалення системи управління якістю.

Задачами дослідження було провести аналіз технологічного процесу виробництва напівкопчених ковбас, визначити їх органолептичні та фізико-хімічні властивості. Визначити небезпечні фактори, які можуть виникати при виробництві ковбаси.

Наведено висновки по матеріалам роботи та надано пропозиції для отримання якісного насінного матеріалу.