

Авторська довідка
(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проєкт цеху молочно-білкових продуктів потужністю 68 т молока незбираного за добу

Назва (англ.): Project of a dairy-protein products workshop with a capacity of 68 tons of whole milk per day.

Освітній ступінь : **бакалавр**

Шифр та назва спеціальності : **181 Харчові технології**

Екзаменаційна комісія : **Екзаменаційна комісія №16**

Установа захисту : **Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя**

Дата захисту: **26 червня 2024 р.** **Місто:** **Тернопіль**

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: **65**

УДК: **637.1**

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): **Лиховід Данііл Артурович**

Прізвище, ім'я (англ.): **Lykhovid Daniil**

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): **Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, факультет інженерії машин, споруд та технологій, Тернопіль, Україна**

Керівник

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): **Сторож Людмила Анатоліївна**

Прізвище, ім'я (англ.): **Storozh Liudmyla**

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): **Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, кафедра харчової біотехнології та хімії, Тернопіль, Україна**

Вчене звання, науковий ступінь, посада: **кандидат технічних наук, доцент кафедри ХБ**

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): **Стадник Ігор Ярославович**

Прізвище, ім'я (англ.): **Stadnyk Ihor**

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): **Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, кафедра обладнання харчових технологій, Тернопіль, Україна**

Вчене звання, науковий ступінь, посада: **доктор технічних наук, професор, професор кафедри ОХ**

Ключові слова

українською: молоко, молочно-білкові продукти, сир кисломолочний, сиркові вироби

англійською: milk, dairy-protein products, curd, curd articles

Анотація

українською:

При виконанні кваліфікаційної роботи за мету було поставлено спроектувати цех із виробництва молочно-білкових продуктів за умови перероблення 68 т молока незбираного впродовж доби.

У першому розділі обґрунтовано доцільність проектування цеху в м. Полтава для організації у ньому виробництва кисломолочного сиру з м.ч.ж. 9% і нежирного, а також десерту сиркового і маси сиркової з томатом та перцем, які характеризуються досить високою харчовою цінністю за рахунок високого вмісту білку і можуть бути рекомендовані до щоденного споживання.

Другий розділ містить продуктові розрахунки зазначеного переліку молочно-білкових продуктів. Тут також детально описано технологію їх виробництва і зазначені вимоги як до сировини, так і до готової продукції. Обов'язковою складовою виробництва є ретельний контроль ведення технологічного процесу, тому у цьому розділі також наведено особливості технохімічного та мікробіологічного контролю виробництва продуктів обраного асортименту. Зроблено також вибір обладнання, яке необхідно для виробництва сиру кисломолочного та сиркових виробів, розраховано площі приміщень цеху.

У третьому розділі зазначено, якими повинні бути оптимальні умови у виробничих приміщеннях; описано порядок дій у разі виникнення пожежі, повеней та паводків, хімічної і радіаційної небезпеки.

У результаті виконання роботи зроблено висновки.

В роботі наведено список використаної під час її виконання літератури.

англійською:

During the completion of the qualification work, the aim was set to design a workshop for the production of dairy-protein products that can provide processing 68 tons of whole milk per day.

The first section justifies the feasibility of designing a workshop in the city of Poltava to organize the production of 9% fat and fat-free curd, as well as curd dessert and curd mass with tomato and pepper, which are characterized by a fairly high nutritional value due to the high protein content and can be recommended for daily consumption.

The second section contains product calculations for the listed dairy-protein products. It also details the technology of their production and specifies the requirements for both raw materials and finished products. An essential component of production is the thorough control of the technological process, so this section also outlines the features of technochemical and microbiological control of the production of the chosen product range. Also selected the equipment necessary for the production of cottage cheese and curd products, and calculated the areas of the workshop premises.

The third section specifies the optimal conditions in the production premises and describes the procedures in case of fire, floods, chemical and radiation hazards.

As a result of the work, conclusions were drawn.

The work also includes a list of literature used during its creation.