

Авторська довідка

(кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Проект цеху твердих сичужних сирів з переробки 50 т молока за зміну

Назва (англ.): Project of a workshop for the production of hard rennet cheeses with a processing capacity of 50 tons of milk per shift

Освітній ступінь : бакалавр

Шифр та назва спеціальності: 181 Харчові технології

Екзаменаційна комісія: Екзаменаційна комісія № 15

Установа захисту: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Дата захисту: 26.06.2025 р. Місто: Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 56

УДК: 637.3

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Метельська Діана Юріївна

Прізвище, ім'я (англ.): Metelska Diana

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.): Кавченко Христина Юріївна

Прізвище, ім'я (англ.): Kravcheniuk Khrystyna

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, старший викладач кафедри ХБ

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Ворошчук Віктор Ярославович

Прізвище, ім'я (англ.): Voroshchuk Victor

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

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

Ключові слова

українською: сири тверді, сироватка, фермент, закваска

англійською: *hard cheeses, whey, enzyme, starter*

Анотація

українською:

У цій кваліфікаційній роботі наведені проєктні рішення відносно цеху, що виробляє тверді сири «Ементальський», «Гауда», «Естонський». Заплановане часткове перероблення сироватки – виробництво пастеризованої сироватки.

Пояснювальна записка містить вступ, 3 основні розділи та висновки

У вступі відображено загальні відомості про сири та їх класифікацію, а також інформація про побічний продукт виробництва сирів – сироватку

Перший розділ присвячено проведенню техніко-економічного обґрунтування, охарактеризовано асортиментний ряд і канали для його реалізації.

В другому розділі містяться розрахунки сировини та асортименту, наведено опис технології виробництва сирів, вказані їх нормативні показники, описано схеми технохімічного і мікробіологічного контролів і санітарно-гігієнічного оброблення технологічного устаткування. Також підібрано технологічне обладнання і розраховано виробничі площі для переробки 50 т сировини за зміну.

Третій розділ містить окремі відомості із питань безпеки життєдіяльності і охорони праці.

Наприкінці записки подано висновки, використані інформаційні джерела і додатки.

англійською:

This qualification work presents design solutions for a workshop that produces hard cheeses "Emmental", "Gouda", "Estonian". The partial processing of whey is planned for the production of pasteurized whey.

The explanatory note contains an introduction, 3 main sections and conclusions.

The introduction reflects general information about cheeses and their classification, as well as information about the by-product of cheese production - whey.

The first section is devoted to conducting a feasibility study, the assortment range and channels for its implementation are characterized.

The second section contains calculations of raw materials and assortment, a description of the cheese production technology is given, their regulatory indicators are indicated, schemes of technochemical and microbiological controls and sanitary and hygienic treatment of technological equipment are described. Technological equipment is also selected and production areas are calculated for processing 50 tons of raw materials per shift.

The third section contains some information on issues of life safety and occupational health. At the end of the note, conclusions, used information sources and appendices are presented.