

ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Кафедра харчових технологій
Освітньо-професійна програма
Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Спеціальність
204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

МАГІСТЕРСЬКА ДИПЛОМНА РОБОТА
на тему: **«Оптимізація рецептури вареної ковбаси
«Лікарська» в умовах ФОП «Венгровський В.В.»»**

Виконала:

здобувач вищої освіти

ЛИТВИНЕНКО В.С.

(прізвище та ініціали здобувача вищої освіти заголовними літерами)

Керівник:

Юхно В.М.

(прізвище та ініціали керівника)

Рецензент:

Коробка А.В.

(прізвище та ініціали рецензента)

Полтава – 2018 року

РЕФЕРАТ

Тема: «Оптимізація рецептури вареної ковбаси «Лікарська» в умовах ФОП «Венгровський В.В.».

Випускна робота магістра : виконана на 75 сторінках друкованого тексту, містить в собі 8 таблиць, 17 рисунків та відповідних додатків. При написанні роботи було використано 53 літературних джерела в тому числі 3 іноземних.

Об'єкт дослідження – технологія, техно-хімічний та мікробіологічний контроль виробництва продукції групи варених ковбас.

Метою нашої роботи було розробити рецептуру й технологію вареної ковбаси з додаванням морської солі та визначити органолептичні, фізико-хімічні і мікробіологічні показники якості готового продукту.

Методи дослідження використовували звітну інформацію за останні роки на ФОП «Венгровський В.В.», технологічні інструкції та іншу нормативну документацію щодо виробництва та контролю якості продукції групи варених ковбас.

Проведено аналіз технології ковбаси на підприємстві, на прикладі ковбаси «Лікарська» вищого сорту та її рецептури, в умовах кафедри виготовлені дослідні зразки вареної ковбаси з морською сіллю, а також проведено органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні методи контролю готової продукції.

По закінченні досліджень зроблені висновки, що запропонований нами продукт представляє собою оновлений, сучасний та конкурентно спроможний виріб, який не відрізняється за виробництвом та вимогами за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками.

Ключові слова: варена ковбаса, морська сіль, ковбаса «Лікарська», органолептичні дослідження, фізико-хімічні дослідження, мікробіологічні дослідження, ФОП «Венгровський», ДСТУ, свинина, яловичина, готовий продукт, технологія виробництва.