

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: **«Використання гірчичного білково-вуглеводного комплексу у технології сардельок «Шпикачки» в умовах ФОП «Венгровський В.В.»»**

Виконала:
здобувач вищої освіти
НАЗАРЧУК Т.Д.
Керівник: Юхно В.М.
Рецензент: Поліщук А.А.

Полтава – 2018 року

РЕФЕРАТ

Тема: «Використання гірчиного білково-вуглеводного комплексу у технології сардельок «Шпикачки» в умовах ФОП «Венгровський В.В.».

Магістерська дипломна робота виконана на 87 сторінках друкованого тексту, містить в собі 11 таблиць, 16 рисунків та відповідні додатки. При написанні роботи було використано 66 літературних джерела.

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

Метою нашої роботи було розробити рецептуру, технологію сардельок з додаванням порошкоподібної гірчиної макухи 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 сардельок на підприємстві, на прикладі сардельок «Шпикачки» вищого сорту та їх рецептури, а також вивчено технохімічний та мікробіологічний контроль їх виробництва.

Приготування сардельок з додаванням гірчиного білково-вуглеводного комплексу для порівняння та визначення контролю їх якості здійснювалося в умовах лабораторій кафедри харчових технологій та мікробіологічного боксу.

Запропоновано оптимізовану технологію сардельок за додавання до складу фаршу гірчиного білково-вуглеводного комплексу.

Ключові слова: сардельки, гірчичний білково-вуглеводний комплекс, харчові добавки, термін придатності, мікробіологічні показники.