СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Баланси та споживання основних продуктів харчування населенням України: статистичний збірник. Київ, 2018. 59 с.

2. Войналович О.В., Марчиниша Є.І. Охорона праці в галузі. Харчові технології: підручник. Київ: ЦНЛ, 2018.582с.

3. Вежлівцева С.П. Безпечність та якість спредів на ринку України. Международный научный журнал *«Интернаука»*. 2017. № 3 (25), Т 1. С. 123–126.3

4. Головко М.П., Власенко І.Г., Головко Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств. Харків: Світ Книг, 2022. 222с.

5. Грек О.В., Красуля О.О. Молокопереробка. Інновації: підруч. Київ: НУХТ, 2017. 390 с

6. Грек О.В., Ющенко Н.М., Осьмак Т.Г., Онопрійчук О.О., Рибак О.М., Тимчук А.В., Красуля О.О. Практикум з технології молока та молочних продуктів: навч. посіб. Ктів : НУХТ, 2015. 431 с.

7. Данилюк І. О. Особливості технології продукту із замінниками молочного жиру. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: наук.-теор. зб. Житомир: ЖНАЕУ, 2020. Вип. 14. С. 91–93.

8. Деражнянський молочний завод. Офіційний сайт. URL: http:// https://dmz.ua// (дата звернення: 28.10.2022)

9. Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств ДСП 4.4.401–98.

10. ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. [Чинний від 2019-01-01]. Вид.офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2018. 48с.

11. ДСТУ 3662–97 «Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі» [Чинний від 1998-01-01] Вид.офіц. Київ: Держспоживстандарт

України, 1998. 44с.

12. ДСТУ 4445:2005 «Спреди та суміші жирові» [Чинний від 2006-07-01] Вид.офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2005. 28с.

13. ДСТУ 4662-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів[Чинний від 2002.01.01]. Вид.офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2003. URL: online.budstandart.com › catalog › (дата звернення 23.12. 2022)

14. ДСТУ 8131:2015 Вершки-сировина. Технічні умови. [Чинний від 2017-01-01] Вид.офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2015. 34с.

15. ДСТУ ISO 5508-2001Жири та олії тваринні і рослинні. Аналізування методом газової хроматографії метилових ефірів жирних кислот (ISO 5508:1990, IDT) [Чинний від 2002.01.01]. Вид.офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2001. 50с.

16. Законодавство України про охорону праці: у 3 т. Київ: 2007. 320-344 с.

17. Згурська О.М. Стан та тенденції розвитку молочної промисловості в Україні. *Економічний часопис «Економіка та управління підприємствами*». 2013. № 9-10 (2). С. 29–32.

18. Іванов С.В., Пешук Л.В., Радзієвська І.Г. Технологія купажованих жирів збалансованого жирнокислотного складу: Монографія. Київ: НУХТ, 2013. 210 с.

19. Іванов С.В., Грек О.В., Осьмак Т.Г. Молокопереробка. Промисловий інжиніринг: підручник М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. Київ: НУХТ, 2017. 275 с.

20. ДСанПіН 2.2.4-171-10 Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною. URL online.budstandart.com (дата звернення 02.12. 2022)

21. Крамаренко О.С.. Біохімія молока і молочних продуктів: курс лекцій. Миколаїв, МНАУ, 2017. 96 с.

22.Крижак Л. М. Нові підходи у створені молочних продуктів нового покоління. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (6 жовтня 2022 року, м. Львів). Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 175-177.

23.Мадані М.М., Плотнікова К.О. Особливості світового та національного законодавства щодо якості спредів : наукові праці. Одеська національна академія. 2019. Вип. 38.Т.2. С. 449-453.

24. Могилянська Н. О Дослідження впливу антиоксидантів на гальмування окислювальних процесів в спредах. *Вісник НТУ «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях*. Харків: НТУ «ХПІ», 2014. № 17 (1060). С.123-129 .

25. Петрина А. Нове в технологіях спредів з наповнювачами . *Продукты & игредиенты*. 2010. № 2 (66).

26. Поліщук Г.С. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних продуктів: Навчальний посібник. Київ: НУХТ, 2020. 195 с.

27. Ринок масла і спредів-2018. URL: http://infagro.com.ua/ua/rinokmasla-spredіv-2018/ (дата звернення: 15.11.2022).

28. Равлюк А.І. Розробка технології виробництва вершково-рослинного спреду з антиоксидантними властивостями. Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих : Зб. матеріалів XI Всеукр. студ. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 23 лютого 2023 р.). Вінниця : ВРР ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип. 155. С. 329 -340.

29. Савченко О.А., Грек О.В., Красуля О.О. Сучасні технології молочних продуктів: підручник. Київ; ЦП «Компринт», 2018. 218 с.

30. Савченко О.А., Грек О.В., Красуля О.О. Актуальні питання технологій молочно-білкових концентратів: теорія і практика. Монографія. Київ: ЦП «Компринт», 2015. 293 с.

31. Савченко О.А., Технології продуктів з модифікованим жировим складом:реалії та перспективи. Монографія . Київ: ЦП «Компринт», 2018. 250 с.

32. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Сучасні гігієнічні вимоги до питної води *Вода в харчовій промисловості: з*бірник тез доповідей XII Всеукраїнської науково-практичної конференції. 25–26 березня 2021 р., Одеса: ОНАХТ, 2021. С. 136-137

33. Семко Т.В., Власенко І.Г. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: підручник. Харків: Світ книг, 2021. 290с.

34. Споживання молочних продукті в Україні зростає. URL: https://infagro.com.ua/ua/2020/12/03/spozhivannya-molochnih-produktiv-vukrayini-zrostaye/ (дата звернення: 18.11.20220).

35. Сучасні напрями покращання біологічної цінності спредів / В.В. Манк, Є.І. Шеманська, І. М. Віннiченко, І.В. Левчук І. В. Харчові технології. Наукові праці НУХТ. 2015. Том. 21. № 1. С. 196-201.

36. Технологія виробництва спредів та характеристика технологічного обладнання. URL: https://ukrbukva.net/6277-Tehnologiyaproizvodstva-spredov-i-harakteristika-tehnologicheskogo-oborudovaniya.html (дата звернення: 27.10.2022).

37. Технології продуктів з модифікованим жировим складом:реалії та перспективи. Монографія / О. А. Савченко та ін. Київ: 2018. 250 с.

38. ТУ У 02070938-009-98 «Масло вершкове з пектином, інуліном і кріопорошками рослинними харчовими»

39. Тюха І.В., Стеценко Д.О. Стан та тенденції розвитку вітчизняного ринку молока та молочних продуктів. Ефективна економіка. 2017. № 2. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=5427 (дата звернення: 13.10.2022).

40. Фіалковська Л.В. Розробка технології отримання спредів з використанням рослинних олій. *Матеріали міжнародної інтернетконференції*, Вінниця, 2017. 127-128 с.

41. Шинкарук О. Ю. Актуальність санобробки технологічного обладнання молокопереробних підприємств ензимними засобами. *Молочная индустрия.* 2017. № 2. С. 42-45.

42. Якість та безпека молочної сировини в умовах переробного підприємства / Вербельчук С.П., Данилюк І.О., Невмержицький А.М., Дейнека М.В. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: наук.-теор. зб. Житомир: ЖНАЕУ, 2020. Вип. 13. С. 204–207.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ВЕРШКОВО-РОСЛИННОГО СПРЕДУ З АНТИОКСИДАНТНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ»

(за матеріалами ТОВ «Деражнянський молочний завод»)

Здобувача вищої освіти
3 курсу групи ХТ-32 зс
спеціальності 181
«Харчові технології»
освітньої програми
«Харчові технології» _____ Равлюк Анни Ігорівни

Науковий керівник
кандидат технічних наук
доцент _____ Семко Тетяна Василівна

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук _____ Крижак Лілія Миколаївна

Вінниця 2023