

- СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бойчук Ю. Д. Екологія і охорона навколишнього середовища: навчальний посібник. Суми : ВТД «Університетська книга», 2002. 284
2. Власенко В.В., Власенко І.Г., Семко Т.В. Удосконалення технології виробництва м'якого сиру функціонального спрямування «Моцарелла – Манзар». *Збірник наукових праць Вінницького національного аграрного університету. Серія: Технічні науки*. Вінниця, 2015. №1 (89). Том 1. С. 88 – 93.
3. Власенко В.В., Семко Т.В., Шаблій Л.М., Леїцький В.П. Технологія молока та молочних продуктів. Вінниця, 2015. 328с.
4. Власенко Г.І., Семко Т.В., Гирич С.В. Інновації у виробництві твердих сирів. Монографія. Вінниця : РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 144 с.
5. Гвоздєв В.О. Технологія і механізація виробництва м'ясо-молочних продуктів. У 2 кн. Кн. 2. Технологія і механізація переробки молока і виробництва молочних продуктів: Підручник / За редакцією О.В. Гвоздєва. Мелітополь.: ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2013. 455 с.
6. Грек О.В., Поліщук Г.Є., Онопрійчук О.О. Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки: Навч. посіб. К.: НУХТ, 2011. 210 с.
7. Єресько Г.О., Шинкарик М.М., Ворощук В.Я. Технологічне обладнання молочних виробництв. К.: Фірма «ІНКОС», 2007. 344 с.
8. Єресько Г.О., Кігель Н.Ф., Романчук І.О. Інструкція щодо організації виробничого мікробіологічного контролю на підприємствах молочної промисловості. Київ : ННЦ «ІАЕ», 2014. 372 с.
9. Законодавство України про охорону праці (у трьох томах). Київ : УкрНДНЦ, 2007. 320 с.

10. Запольський А.К., Українець А.І. Екологізація харчових виробництв: Підручник. Київ : Вища школа, 2005. 423 с.
11. Коваленко В.О. Гігієна і санітарія. Навчальний посібник. Х.: ХДУХТ, 2012. 136 с.
12. Корнієвський Ю.І., Кучеренко Л.І., Корнієвська В.Г. Лікарські рослини на аптечній полиці: навч. посіб. Запоріжжя: Вид-во ЗДМУ, 2020. 304 с.
13. Кравців, Р. Й., Хоменко В. І., Островський Я. Ю. Молочна справа. Київ : Вища школа, 2008. 279 с.
14. Купчик М.Л, Гандзюк М.П, Степанець І.Ф. Основи охорони праці: Підручник. Київ : Основа, 2000. 185 с.
15. Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів: Навч. видання. К.: Вища освіта, 2006. 351 с.
16. Механічні процеси і обладнання переробного та харчового виробництва: Навч. посібник / П.С. Берник та ін. Львів: Львівська політехніка, 2004. 336 с.
17. Ножечкіна Г.М. Уточнення технологічних параметрів виробництва м'яких сичужних сирів та розсольного сиру Фета. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. Полтава, 2009. № 4. С. 137-141.
18. Ножечкіна Г.М. Вимоги до якості молока в сировиробництві та рекомендації щодо поліпшення його сиропридатності. *Молочна промисловість*. 2006. № 8 (33). С. 46-49.
19. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Левітін Є.Я. Біологічна хімія. Підручник. Суми: Університетська книга, 2019. 513 с.
20. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Л.Р. Фізіологія харчування. Підручник. Суми: Університетська книга, 2016. 473 с.
21. Поліщук Г.Є, Бовкун А.О., Колесникова С.С. Технологія сиру: Навч. посібник. К.: НУХТ, 2009. 151 с.

22. Практикум з технології молока та молочних продуктів: навчальний посібник. / О.В. Грек та ін. К.: НУХТ, 2015. 431 с.
23. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-ХІІ.
24. Розрахунок витрати енергоресурсів, допоміжних матеріалів і тари. Розрахунок потреб у трудових ресурсах. Методичні вказівки до виконання лабораторної роботи з дисципліни: «Проектування переробних підприємств з основами промислового будівництва» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» /Ломейко О.П., Олексієнко В.О. та ін. Мелітополь : Таврійський державний агротехнологічний університет, 2018. 54 с.
25. Савченко, О.А. Технологія виробництва молочних продуктів спеціального призначення: підр. К.: ЦП «Компринт», 2017. 218 с.
26. Савченко, О.А. Сучасні технології молочних продуктів: підр. К.: ЦП «Компринт», 2018. 218 с.
27. Семко Т.В., Коляновська Л.М., Іваніщева О.А. Обґрунтування продовження терміну зберігання сиру «Моцарела» при використанні препарату «Нізін». *Продовольчі ресурси. Збірник наукових праць*. Київ : ТОВ «Видавництво «БАРМИ». 2018. № 10. С. 243-247.
28. Семко, Т.В. Функціональні харчові продукти з наповнювачами. *Всеукраїнський науково-технічний журнал «Техніка енергетика транспорт АПК»*. Вінниця, 2016 . №3(95). С-106-108.
29. [Семко Т. В.](#) Технологія виробництва твердого сиру з використанням високотемпературної обробки молока. [Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Технічні науки](#). 2015. Вип. 15, т. 1. С. 181-186.
30. Скорченко Т. А. Технологія незбираномолочних продуктів: Навчал. посіб. Вінниця: Нова книга, 2005. 264с.

31. Скрипніченко Д.М., Ткаченко Н.А. Обґрунтування раціонального вмісту молокозсідального ферменту СНУ-МАХ у виробництві м'яких пробіотичних сирів. *Харчова наука і технологія*. 2014. Вип. 2(27). С. 24–29.
32. Скрипніченко Д. М. Визначення протеолітичної активності заквашувальних композицій для виробництва м'яких пробіотичних сирів. *Харчова наука і технологія*. 2015. №2. С. 34 – 38.
33. Скрипніченко Д.М., Дец М.О., Ланженко Н.О. Обґрунтування раціональної концентрації кальцій хлориду в технології м'яких пробіотичних сирів. *Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського*. Том 29 (68), №2. 2018, С. 279 – 283.
34. Поліщук Г.Є. Технологічні розрахунки в молочній промисловості: навч. посіб. Київ : НУХТ, 2013. 343 с.
35. Ткаченко Н.А., Скрипніченко Д.М. Інноваційна технологія виробництва м'якого сиру з пробіотичними властивостями. *Wschodnioeuropejskie Czasopismo Naukowe (East European Scientific Journal)*. 2016. №6. С. 99 - 107.
36. Цісарик О.Й., Мусій Л.Я., Сливка І.М., Молокус Т.Ф. Розроблення технології моцарелли із застосуванням різних способів зсідання білків. *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького*. 2017. т 19. № 80. С. 93 – 98.
37. Черевко О.І., Пересічний М.І., Тюрікова І.С. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення : монографія. Частина друга. Харків : ХДУХТ, 2017. 592 с.
38. Шульга Н.М. Бактеріальна чистота сировини як фактор якості сичужних сирів. *Молочное дело*. 2009. № 12. С. 29-32.
39. Якубчак О.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Київ, 2005. 800 с.
40. Lelieveld H.L.M., Mostert M.A., Holah J.T. Handbook of Hygiene Control in the Food Industry. CRC Press, 2005. 714 p.

41. Stanga M. Sanitation: Cleaning and Disinfection in the Food Industry. Wiley-VCH, Weinheim, 2010. 589 p.

- ДОДАТОК А

Типова технологічна схема виробництва сиру Моцарела

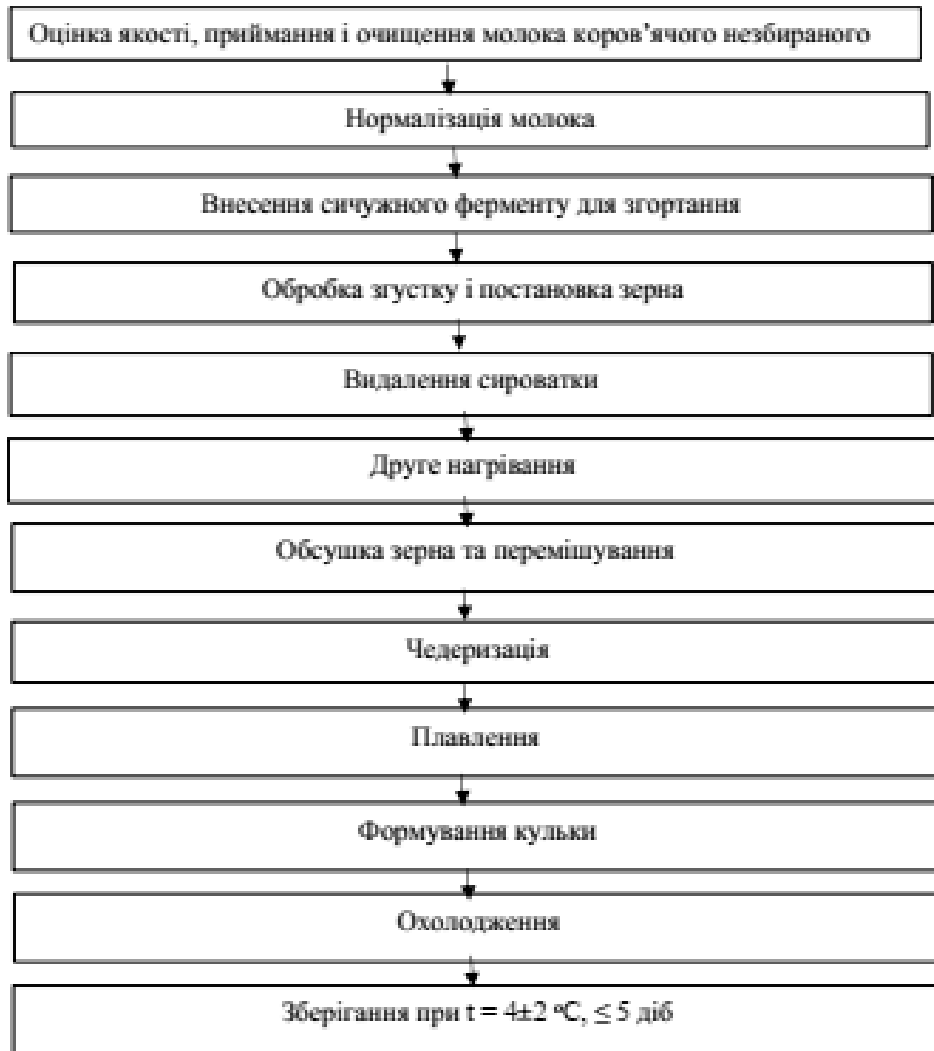


Рисунок А.1 – Типова технологічна схема виробництва сиру Моцарела.

ДОДАТОК Б

Фотографія відкритою сироварні ТОВ «Іберія Україна»



Рисунок Б.1 – Відкрита сироварня ТОВ «Іберія Україна»

ДОДАТОК В

Фотографія вітрини з асортиментом продукції ТОВ «Іберія Україна»



Рисунок В.1 – Асортимент продукції ТОВ «Іберія Україна»

ДОДАТОК Г

Фотографія роботи формовочного апарату для моцарели



Рисунок Г.1 – Робота формовочного апарату для моцарели

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

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СИРУ МОЦАРЕЛА»
(за матеріалами ТОВ "Іберія Україна")

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

Рибчинської
Анастасії
Євгеніївни

Науковий керівник
кандидат технічних наук
доцент

Семко
Тетяна
Василівна

Гарант освітньої програми
кандидат технічних наук

Крижак
Лілія
Миколаївна

Вінниця 2023