

## Зміст

<b>Вступ .....</b>	<b>3</b>
<b>Розділ 1. Формування системи якості продукції .....</b>	<b>5</b>
1.1 Поняття якості продукції .....	5
1.2 Параметри якості .....	7
1.3 Принципи формування системи якості продукції .....	17
<b>Розділ 2. Переробка зернової сировини .....</b>	<b>22</b>
2.1 Характеристика властивостей зернової сировини .....	25
2.2 Основні технологічні стадії виробництва борошна .....	31
<i>Підготовка зерна до помелу .....</i>	31
<i>Формування помельної партії .....</i>	36
<i>Отримання борошна .....</i>	37
2.3 Асортимент та якість борошна .....	46
2.4 Формування якості продукції в ході технологічного процесу виробництва борошна .....	48
2.5 Особливості сировини для виробництва крупи .....	59
2.6 Основні технологічні стадії виробництва крупи .....	63
<i>Підготовка сировини .....</i>	64
<i>Отримання крупи .....</i>	69
<i>Додаткові операції .....</i>	71
2.7 Асортимент і якість крупи .....	73
2.8 Формування якості продукції в ході технологічного процесу виробництва крупи .....	77
<b>Розділ 3. Переробка цукрового буряка .....</b>	<b>81</b>
3.1 Характеристика властивостей сировини, що містить цукор .....	81
3.2 Технологічна схема виробництва цукру .....	90
<i>Підготовка буряку до дифузійного процесу .....</i>	93
<i>Отримання дифузійного соку .....</i>	95
<i>Очищення дифузійного соку .....</i>	97
<i>Згущення соку .....</i>	103
<i>Отримання кристалічного цукру ....</i>	106

	<i>Сушіння, пакування та зберігання цукру .....</i>	110
3.3	<i>Формування якості продукції в ході технологічного процесу виробництва цукру .....</i>	113
<b>Розділ 4.</b>	<b>Переробка олійної сировини .....</b>	<b>125</b>
4.1	<i>Характеристика олійної сировини .....</i>	126
	<i>Найважливіші види олійної сировини .....</i>	126
	<i>Особливості анатомічної будови ...</i>	129
	<i>Взаємозв'язок еластивостей олійної сировини .....</i>	131
	<i>Відходи харчових виробництв, що містять олію .....</i>	142
4.2	<i>Технологічна схема виробництва рослинної олії .....</i>	143
	<i>Підготовка сировини .....</i>	143
	<i>Отримання мятки .....</i>	151
	<i>Витягання олії .....</i>	156
	<i>Первинне очищенння олії .....</i>	166
	<i>Рафінація олії .....</i>	166
4.3	<i>Формування якості продукції в ході технологічного процесу виробництва рослинної олії .....</i>	169
<b>Розділ 5.</b>	<b>Переробка овочів, плодів та ягід .....</b>	<b>183</b>
5.1	<i>Характеристика плодовоочевої сировини ...</i>	184
	<i>Загальні властивості .....</i>	185
	<i>Стійкість при транспортуванні та зберіганні .....</i>	192
	<i>Споживчі достоїнства плодів та овочів .....</i>	197
	<i>Придатність плодовоочевої сировини до переробки .....</i>	200
	<i>Технологічні властивості .....</i>	201
5.2	<i>Характеристика основних методів переробки плодів та овочів .....</i>	202
	<i>Попередня обробка сировини .....</i>	206
	<i>Консервування продукції .....</i>	208
	<i>Консервування з попередньою підготовкою продукції .....</i>	211
	<i>Консервування переробленої продукції .....</i>	218
	<i>Переробка продукції .....</i>	227

5.3	Формування якості продукції в ході	
	переробки плодів, ягід та овочів .....	237
<b>Розділ 6.</b>	<b>Квадиметрична оцінка якості продукції .....</b>	<b>243</b>
6.1	Алгоритм комплексної оцінки якості	
	продукції ..... ....	244
6.2	Способи знаходження коефіцієнтів	
	вагомості .....	251
6.3	Методи визначення оцінки якості продукції	257
<b>Заключення .....</b>		<b>260</b>
<b>Список рекомендованої літератури .....</b>		<b>262</b>