

## ЗМІСТ

|  |            |
|--|------------|
| <b>Вступ .....</b>   | <b>7</b>   |
| <b>Розділ 1. Формування системи якості продукції .....</b>   | <b>9</b>   |
| 1.1. Поняття якості продукції .....                          | 9          |
| 1.2. Параметри якості .....                                  | 10         |
| 1.3. Принципи формування системи якості продукції .....      | 19         |
| <b>Розділ 2. Переробка зернової сировини .....</b>           | <b>23</b>  |
| 2.1. Характеристика властивостей зернової сировини .....     | 25         |
| 2.2. Основні технологічні стадії виробництва борошна .....   | 30         |
| <i>Підготовка зерна до помелу.....</i>                       | 30         |
| <i>Формування помельної суміші .....</i>                     | 34         |
| <i>Отримання борошна .....</i>                               | 35         |
| 2.3. Асортимент та якість борошна .....                      | 42         |
| 2.4. Формування якості продукції при виробництві борошна     | 45         |
| 2.5. Особливості сировини для виробництва крупи .....        | 54         |
| 2.6. Основні технологічні стадії виробництва крупи .....     | 57         |
| <i>Підготовка сировини.....</i>                              | 58         |
| <i>Отримання крупи .....</i>                                 | 62         |
| <i>Додаткові операції .....</i>                              | 64         |
| 2.7. Асортимент та якість крупи .....                        | 65         |
| 2.8. Формування якості продукції при виробництві крупи ....  | 69         |
| <b>Розділ 3. Переробка цукрових буряків .....</b>            | <b>73</b>  |
| 3.1. Характеристика властивостей цукровмісної сировини ..... | 73         |
| 3.2. Технологічна схема виробництва цукру .....              | 80         |
| <i>Підготовка буряків до дифузійного процесу.....</i>        | 83         |
| <i>Отримання дифузійного соку.....</i>                       | 84         |
| <i>Очищення дифузійного соку .....</i>                       | 86         |
| <i>Згущення соку.....</i>                                    | 91         |
| <i>Отримання кристалічного цукру .....</i>                   | 93         |
| <i>Сушіння, пакування та зберігання цукру .....</i>          | 97         |
| 3.3. Формування якості продукції при виробництві цукру ....  | 99         |
| <b>Розділ 4. Переробка олійної сировини .....</b>            | <b>110</b> |
| 4.1. Характеристика олійної сировини .....                   | 110        |
| <i>Найважливіші види олійної сировини .....</i>              | 111        |
| <i>Особливості анатомічної будови .....</i>                  | 113        |

|   |     |
|---|-----|
| <i>Взаємозв'язок властивостей олійної сировини.....</i>                                       | 114 |
| <i>Відходи харчових виробництв, що містять олію .....</i>                                     | 124 |
| <b>4.2. Технологічна схема виробництва рослинної олії .....</b>                               | 124 |
| <i>Підготовка сировини.....</i>   | 126 |
| <i>Отримання м'яtkи .....</i>   | 131 |
| <i>Вичавлювання олії.....</i>   | 135 |
| <i>Первинне очищенння олії.....</i>   | 143 |
| <i>Рафінація олії .....</i>   | 143 |
| <b>4.3. Формування якості продукції при виробництві рослинної олії.....</b>                   | 145 |
| <b>Розділ 5. Переробка овочів, плодів та ягід .....</b>                                       | 157 |
| <b>5.1. Характеристика плодової та овочової сировини.....</b>                                 | 157 |
| <i>Загальні властивості .....</i>   | 158 |
| <i>Стійкість при транспортуванні та зберіганні .....</i>                                      | 164 |
| <i>Споживчі достоїнства плодів та овочів.....</i>   | 168 |
| <i>Придатність плodoовочевої сировини<br/>до переробки .....</i>                              | 171 |
| <i>Технологічні властивості .....</i>   | 172 |
| <b>5.2. Характеристика основних способів переробки<br/>плодів і овочів .....</b>              | 173 |
| <i>Попередня обробка сировини .....</i>   | 175 |
| <i>Консервування продукції.....</i>   | 177 |
| <i>Консервування з попередньою підготовкою<br/>продукції .....</i>                            | 180 |
| <i>Консервування переробленої продукції.....</i>  | 185 |
| <i>Переробка продукції .....</i>  | 192 |
| <b>5.3. Формування якості продукції у ході переробки<br/>плодів, ягід та овочів .....</b>     | 200 |
| <b>Розділ 6. Кваліметрична оцінка якості продукції .....</b>                                  | 206 |
| <b>6.1. Алгоритм комплексної оцінки якості продукції .....</b>                                | 207 |
| <b>6.2. Способи знаходження коефіцієнтів вагомості .....</b>                                  | 212 |
| <b>6.3. Методи визначення оцінки якості продукції .....</b>                                   | 217 |
| <b>Розділ 7. Законодавче регулювання якості та безпеки<br/>харчових продуктів .....</b>       | 221 |
| <b>7.1. Проблема визначення світового рівня якості<br/>харчових продуктів .....</b>           | 221 |
| <b>7.2. Міжнародні організації, їх структура та функції.....</b>                              | 223 |
| <b>7.3. Системи забезпечення якості, що використовуються<br/>для харчових продуктів .....</b> | 239 |

---

|   |     |
|---|-----|
| <i>Стандарти ISO 9000 — основа для створення довіри між виробником і споживачем .....</i>   | 243 |
| <i>НАССР — структурована система управління якістю та безпекою харчових продуктів .....</i> | 251 |
| <b>7.4. Особливості державного регулювання якості харчових продуктів в Україні .....</b>    | 263 |
| <b>Розділ 8. Управління охороною праці .....</b>  | 273 |
| 8.1. Органи державного управління охороною праці .....                                      | 274 |
| 8.2. Система управління охороною праці в переробній і харчовій галузях .....                | 276 |
| 8.3. Організація управління охороною праці на підприємстві .....                            | 281 |
| 8.4. Вимоги безпеки до технологічного процесу .....   | 284 |
| 8.5. Вимоги безпеки до технологічного обладнання .....                                      | 285 |
| 8.6. Вимоги безпеки при обслуговуванні обладнання .....                                     | 287 |
| <b>Література .....</b>   | 294 |