

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМ. П. МОТОРНОГО**

Кафедра харчових технологій та  
готельно-ресторанної справи

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**

до виконання практичних робіт з навчальної дисципліни

**«ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ТА ЗБЕРІГАННЯ  
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ»**

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»  
зі спеціальності 133 «Галузеве машинобудування»

Факультет агротехнологій та екології

Мелітополь  
2019 р.

УДК 664.002. 5(075.8)

Методичні вказівки до виконання практичних робіт з навчальної дисципліни «Технологія переробки та зберігання сільськогосподарської продукції» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 133 «Галузеве машинобудування». – Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – 58 с.

Розробники: д.т.н., професор Сердюк М. Є., к.т.н., доцент Загорко Н. П.,  
к.с.г.н., доцент Гапріндашвілі Н. А., ст. викладач Коляденко В. В.

Рецензент: к.т.н., доцент Олексієнко В. О.

Методичні вказівки затверджена на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи  
Протокол № 1 від «\_» \_\_\_\_201\_ року

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології  
Протокол № 1 від «\_» \_\_\_\_201\_ року

©Загорко Н. П. 2019 рік

## ЗМІСТ

Загальна технологія та продуктивний розрахунок при виробництві круп.....	4
Технологічні розрахунки при виробництві хліба.....	8
Вплив різних способів обробки на вміст нітратів у рослинних продуктах.....	16
Розрахунок виходів продуктів забою.....	21
Практичні розрахунки в ковбасному виробництві.....	25
Технологічні розрахунки при виробництві молочних продуктів.....	34
Харчова та енергетична цінність харчової продукції.....	43
Технологія сухих молочних консервів.....	48
Література.....	51
Додатки.....	52

## Література

1. Бутковский В.А., Мельников Е.М. Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства. – М.: Агропромиздат, 1989. – 464с.
2. Дробот В. І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. – Київ: Руслана, 1998 – 415с.
3. Зверева Л. Ф., Черняков Б. И. Технология и технологический контроль хлебопекарного производства. – М.: Пищевая промышленность, 1974.– 432с.
4. Ройтер И. М.. Современная технология приготовления теста на хлебозаводах. – Киев: Техника, 1968. – 368с.
5. Рогов И. А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 2000.-367с.
6. Справочник технолога колбасного производства / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Б. Е. Грутник и др. - М.: Колос, 1993.- 431с.
7. Сборник рецептов мясных изделий и колбас / К. П. Юхневич.-Санкт - Петербург : Гидрометеиздат, 2000. – 322с.