

**Кафедра технології переробки зерна**

**Завідувач кафедри**

**д.т.н., доцент Жигунов Дмитро Олександрович**

**вул. Канатна, 112, корпус Б, ауд. 120**

**тел. 048-712-41-21**

**Тема: «Будівництво цеху з виробництва набухаючого (екструзійного) борошна»**

**Спеціальність 181 «Харчові технології»**

**Освітньо-професійна програма «Технологія зберігання і переробки зерна»**

**Випускник за СВО «Магістр»: Чорненький Сергій Петрович**

**Керівник: к.т.н., доцент Хоренжий Н.В.**

**Актуальність теми** Традиційно в Україні серед продуктів щоденного харчування масового споживання провідне місце належить хлібобулочним виробам, біологічна цінність яких знижена через рафінований склад пшеничного сортового борошна. З метою підвищення харчової цінності сортового борошна у останні часи використовують різноманітні харчові добавки, які за походженням умовно поділяють на 3 групи: рослинні (борошно інших злакових, бобових культур, фруктові, трав'яні, овочеві порошки, борошно екструдоване, висівки, солод, тощо), тваринні (молоко сухе та знежирене, суха молочна сыворотка), синтетичні – мікробіологічні (ферментні, вітамінні препарати) або хімічного синтезу (окиснювачі, вітаміни, препарати амінокислот, солі макро- та мікроелементів, тощо). Найпоширенішим на сьогоднішній день в Україні борошномельних заводах та у хлібопеченні є використання останньої групи технологічних добавок. Проте більш перспективним та природним, з нашої точки зору є перша група добавок, до яких належить екструзійне борошно. Їх використання дозволяє не тільки змінювати властивості хлібопекарського борошна, покращувати смакові та фізико-технологічні властивості хліба але й збагачувати його певними біологічно активними речовинами (БАР), надавати йому дієтичної, лікувально-профілактичної дії та певних функціональних властивостей.

**Метою дипломного проекту** є наукове обґрунтування будівництва цеху з виробництва набухаючого борошна для отримання прибутку від його виготовлення та реалізації.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні задачі:

1. виконати техніко-економічне обґрунтування;
2. провести огляд літературних та патентних джерел стосовно досліджуваного питання;
3. провести вибір об'єкту, предмету досліджень;
4. провести експериментальні дослідження та обґрунтувати поетапну схему виробництва борошна екструзійного;
4. провести розрахунок і підбір технологічного обладнання, спроектувати внутрішньо цехову комунікацію цеху по виробництву екструзійного борошна.
5. провести розрахунок техніко-економічної ефективності запропонованого будівництва.