

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет ветеринарної медицини та тваринництва
Кафедра біоресурсів, тваринництва та аквакультури

Кваліфікаційна робота на правах рукопису

ГУЩА ВАЛЕРІЯ ТАРАСІВНА

УДК 637.523:527

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ
В УМОВАХ ТОВ «ТД «МАР'ЯН»

204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Подається на здобуття освітнього ступеня бакалавр

Кваліфікаційна робота містить результати власних досліджень.
Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на
відповідне джерело _____ Валерія ГУЩА

Керівник роботи:
Альона ШУЛЯР,
кандидат с.-г. наук, доцент

Житомир – 2026

Висновок кафедри біоресурсів, тваринництва та аквакультури

за результатами попереднього захисту: _____

Протокол засідання кафедри біоресурсів, тваринництва та аквакультури № ____
від « ____ » _____ 2026 р.

Завідувач кафедри біоресурсів,
тваринництва та аквакультури
« ____ » _____ 2026 р.

Діна ЛІСОГУРСЬКА

Результати захисту кваліфікаційної роботи

Здобувач вищої освіти **Валерія ГУЩА** захистила кваліфікаційну роботу з
оцінкою:

сума балів за 100-бальною шкалою _____

за шкалою ECTS _____

за національною шкалою _____

Секретар ЕК

(підпис)

Тетяна ПОПАДЮК

АНОТАЦІЯ

Гуца В. Т. Аналіз технології виробництва м'ясних продуктів в умовах ТОВ «ТД «Мар'ян». – Кваліфікаційна робота на правах рукопису.

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавр за спеціальністю 204 – Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. – Поліський національний університет, Житомир, 2026.

У роботі опрацьовано виробничо-господарську діяльність ТОВ «ТД «Мар'ян», яке спеціалізується на виробництві ковбасних виробів, м'ясних делікатесів та напівфабрикатів. Охарактеризовано організацію технологічного процесу переробки м'ясної сировини, систему постачання та контроль якості продукції відповідно до вимог безпечності харчових продуктів. Висвітлено асортимент продукції підприємства та основні напрями підвищення ефективності його діяльності.

Ключові слова: переробне підприємство, м'ясні вироби, технологія виробництва, система якості, харчова безпечність.

ANNOTATION

Guscha V. T. Analysis of the technology of meat product production in the conditions of LLC «TH «Maryan». – Qualifying scientific research as a manuscript.

Qualification work for the bachelor's degree in specialty 204 – Technology of production and processing of livestock products. – Polissia National University, Zhytomyr, 2026.

The production and economic activities of LLC «TH "Maryan», which specializes in the production of sausage products, meat delicacies and semi-finished products, are studied. The organization of the technological process of processing meat raw materials, the supply system and product quality control in accordance with food safety requirements are characterized. The range of products of the enterprise and the main directions of increasing the efficiency of its activities are highlighted.

Key words: processing plant, meat products, production technology, quality system, food safety.

ЗМІСТ

ВСТУП	5	
РОЗДІЛ 1.	ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ	7
1. 1.	Характеристика м'ясної сировини та її значення у виробництві м'ясних продуктів	7
1. 2.	Сучасні технології виробництва м'ясних продуктів і шляхи підвищення їх якості та безпечності	9
РОЗДІЛ 2.	МАТЕРІАЛ, МЕТОДИКА, МІСЦЕ ТА УМОВИ ПРОВЕДЕННЯ ДОСЛІДЖЕНЬ	13
2. 1.	Місце та умови проведення досліджень	13
2. 2.	Матеріал та методика проведення досліджень	16
РОЗДІЛ 3.	РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ	18
3. 1.	Аналіз технології виробництва м'ясних продуктів в умовах ТОВ «ТД «Мар'ян»	18
ВИСНОВКИ		30
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ		32

ВСТУП

У сучасних умовах розвитку харчової промисловості особливого значення набуває вдосконалення технологій виробництва м'ясних продуктів, спрямоване на підвищення їхньої якості, харчової цінності, конкурентоспроможності та відповідності вимогам міжнародних стандартів [1, 2]. Ефективність роботи підприємств м'ясопереробної галузі значною мірою залежить від рівня організації технологічних процесів, раціонального використання сировини та впровадження сучасного обладнання [3-6].

Актуальність теми кваліфікаційної роботи зумовлена зростанням ролі м'ясопереробної галузі у забезпеченні населення якісними та безпечними продуктами харчування.

Мета дослідження – провести аналіз технології виробництва м'ясних продуктів в умовах ТОВ «ТД «Мар'ян», оцінити особливості організації технологічного процесу, якість готової продукції та визначити шляхи підвищення ефективності виробництва.

Об'єкт дослідження – технологічний процес виробництва м'ясних продуктів у ТОВ «ТД «Мар'ян».

Предмет дослідження – технологічні операції виробництва м'ясних продуктів, показники якості та безпечності сировини і готової продукції, виробничі та організаційні особливості функціонування підприємства.

Методи досліджень: аналітичні, описові, виробничо-технологічні, лабораторні.

Перелік публікацій

1. **Gushcha V. T., Kotvitskyi V. V., Osipchuk K. M.** Innovative technologies for processing raw materials of animal origin. *Біологія тварин*. 2026. Т. 26, № 3. С. 179. (Матеріали 24-ї Всеукр. наук.-практ. конф. молодих вчених, присвяченій 100-річчю від дня народження доктора біологічних наук, завідувача лабораторії біофізики Іллі Пупіна (08.03.1926 – 17.04.2008), 14-15 трав. 2026 р.). (Науковий керівник – доцент Шуляр А. Л.)

2. Гуца В. Т. Аналіз технології виробництва м'ясних продуктів в умовах ТОВ «ТД «Мар'ян». *Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*: науково-теоретичний збірник. Житомир: Поліський національний університет, 2026. Вип. 20. С. 6–7. (Науковий керівник – доцент Шуляр Альона Л.).

Практичне значення отриманих результатів. ТОВ «ТД «Мар'ян» є одним із підприємств, діяльність якого пов'язана з виробництвом та реалізацією м'ясної продукції, тому аналіз технології виробництва в умовах даного підприємства має важливе практичне значення. Дослідження особливостей технологічних процесів дозволяє оцінити їх ефективність, виявити можливі резерви підвищення якості продукції та вдосконалення виробництва. Отримані результати можуть бути використані для оптимізації технологічних операцій, покращення економічних показників діяльності підприємства та забезпечення стабільного випуску безпечної й високоякісної м'ясної продукції.

Структура та обсяг роботи. Робота представлена на 35 сторінках друкованого тексту, містить 11 ілюстрацій та 4 таблиці. Бібліографічний список складається з 40 використаних джерел

РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1. 1. Характеристика м'ясної сировини та її значення у виробництві м'ясних продуктів

М'ясна сировина є основною складовою м'ясопереробної промисловості та визначає якість, харчову цінність і безпечність готової продукції. Від її властивостей залежить ефективність технологічних процесів, вихід готової продукції, органолептичні показники та економічна результативність виробництва. У сучасних умовах розвитку харчової промисловості до м'ясної сировини висуваються високі вимоги щодо якості, санітарно-гігієнічного стану та відповідності нормативним документам.

М'ясною сировиною називають туші, напівтуші, четвертини та окремі частини туш забійних тварин і птиці, які використовуються для виробництва харчових продуктів. Основними видами м'ясної сировини є яловичина, свинина, баранина, козлятина, м'ясо птиці та субпродукти. Кожен вид сировини має свої особливості хімічного складу, структури тканин і технологічних властивостей, що враховуються під час виробництва різних видів м'ясних продуктів [7, 8].

Основу м'яса становлять м'язова, жирова, сполучна та кісткова тканини. Найбільшу харчову цінність має м'язова тканина, яка містить повноцінні білки, необхідні амінокислоти, мінеральні речовини та вітаміни. Вміст білка в м'ясі коливається в межах 16–22 %, а жиру – від 2 до 45 % залежно від виду тварин, віку, породи та вгодованості. Білки м'яса характеризуються високою біологічною цінністю та засвоюваністю, що робить м'ясні продукти важливим компонентом раціону людини.

Яловичина є цінною сировиною для виробництва ковбасних виробів, консервів та напівфабрикатів. Вона характеризується високим вмістом білка, помірною жирністю та добре вираженими функціонально-технологічними

властивостями. Завдяки значній вологоутримувальній здатності яловичина широко використовується у виробництві варених ковбас і сосисок.

Свинина є одним із найпоширеніших видів м'ясної сировини. Вона відзначається ніжною структурою м'язових волокон, високою соковитістю та добрими смаковими якостями. Завдяки значному вмісту внутрішньом'язового жиру свинина широко використовується для виробництва копченостей, ковбасних виробів та делікатесної продукції. Жирова тканина свинини також є важливою складовою рецептур багатьох м'ясних продуктів [9-11].

М'ясо птиці характеризується високою поживною цінністю, легким засвоєнням та відносно низьким вмістом жиру. Воно широко використовується у виробництві варених ковбас, паштетів, напівфабрикатів та продуктів дієтичного харчування. Останніми роками спостерігається зростання попиту на продукцію з м'яса птиці завдяки її доступності та корисним властивостям.

Важливим видом сировини є субпродукти, до яких належать печінка, серце, язик, легені, нирки та інші органи забійних тварин. Вони містять значну кількість білків, вітамінів і мінеральних речовин та використовуються для виробництва паштетів, ліверних ковбас і консервів. Раціональне використання субпродуктів сприяє підвищенню економічної ефективності м'ясопереробного виробництва [12-14].

Якість м'ясної сировини залежить від багатьох чинників, серед яких порода тварин, умови утримання, годівля, вік, стать, передзабійний стан та умови первинної переробки. Особливе значення має ветеринарно-санітарний контроль, який забезпечує безпечність сировини та запобігає потраплянню на переробку м'яса від хворих тварин.

Одним із найважливіших показників якості м'яса є його функціонально-технологічні властивості. До них належать вологоутримувальна здатність, емульгувальна здатність, водозв'язувальна здатність, пластичність та здатність до формування структури готових

продуктів. Саме ці властивості визначають придатність сировини для виробництва різних видів м'ясних виробів [15, 16].

У виробництві м'ясних продуктів велике значення мають процеси дозрівання м'яса. Після забою в тканинах відбуваються складні біохімічні зміни, які сприяють покращенню смакових властивостей, ніжності та соковитості продукції. Правильне проведення процесу дозрівання дозволяє отримати сировину з оптимальними технологічними характеристиками.

Значення м'ясної сировини у виробництві м'ясних продуктів важко переоцінити. Вона є основним джерелом білків тваринного походження та визначає харчову цінність готової продукції. Від якості сировини залежить ефективність виробництва, термін зберігання продукції, її безпечність та конкурентоспроможність на ринку. Використання високоякісної сировини сприяє отриманню продукції, яка відповідає вимогам споживачів та сучасним стандартам якості [17-20].

Таким чином, м'ясна сировина є основою функціонування м'ясопереробної галузі. Її склад, властивості та якість безпосередньо впливають на технологію виробництва, економічну ефективність підприємств і споживчі характеристики готових м'ясних продуктів. Тому забезпечення належної якості м'ясної сировини залишається одним із головних завдань сучасної харчової промисловості.

1. 2. Сучасні технології виробництва м'ясних продуктів і шляхи підвищення їх якості та безпечності

М'ясопереробна промисловість є однією з провідних галузей харчової індустрії, яка забезпечує населення високоякісними продуктами харчування та відіграє важливу роль у забезпеченні продовольчої безпеки країни. В умовах сучасного ринку до м'ясних продуктів висуваються підвищені вимоги щодо якості, харчової цінності, безпечності та термінів зберігання. Тому впровадження інноваційних технологій виробництва та вдосконалення

систем контролю якості є необхідною умовою підвищення конкурентоспроможності підприємств м'ясопереробної галузі [21, 22].

Технологія виробництва м'ясних продуктів являє собою комплекс взаємопов'язаних процесів, що включають приймання та підготовку сировини, її подрібнення, посол, змішування компонентів, формування виробів, термічну обробку, охолодження, пакування та зберігання готової продукції. Кожен із цих етапів суттєво впливає на якість і безпечність кінцевого продукту.

Одним із найважливіших напрямів розвитку сучасних технологій є використання високоякісної м'ясної сировини та ретельний контроль її ветеринарно-санітарного стану. Якість готової продукції безпосередньо залежить від фізико-хімічних, мікробіологічних і технологічних властивостей м'яса. На сучасних підприємствах широко застосовуються системи простежуваності сировини, що дозволяють контролювати весь шлях продукції від виробника до споживача [23, 24].

Сучасне виробництво м'ясних продуктів передбачає використання високопродуктивного обладнання для обробки сировини. Автоматизовані лінії забезпечують точність дозування інгредієнтів, рівномірне змішування компонентів та стабільність технологічних параметрів. Це дозволяє підвищити якість продукції, зменшити виробничі втрати та покращити санітарний стан виробництва.

Важливе місце у виробництві м'ясних продуктів займають технології подрібнення та емульгування сировини. Для виробництва ковбасних виробів використовують кутери, вовчки та змішувачі, які забезпечують отримання однорідної структури фаршу. Від якості подрібнення значною мірою залежать консистенція, соковитість та органолептичні властивості готової продукції [25, 26].

Одним із сучасних напрямів є використання функціональних харчових добавок і білкових інгредієнтів. До їх складу входять рослинні та тваринні білки, харчові волокна, антиоксиданти та стабілізатори, які сприяють

покращенню структури продуктів, підвищенню вологоутримувальної здатності та подовженню термінів зберігання. Водночас застосування таких компонентів повинно здійснюватися відповідно до чинних нормативних вимог та принципів безпечності харчових продуктів.

Суттєве значення має термічна обробка м'ясних продуктів. Варіння, запікання, обсмажування та копчення забезпечують формування характерних смакових властивостей продукції та знищення патогенних мікроорганізмів. Сучасні термокамери обладнані автоматичними системами контролю температури та вологості, що дозволяє точно дотримуватися технологічних режимів і гарантувати високу якість готової продукції [27, 28].

Останнім часом широкого застосування набули технології вакуумного пакування та пакування в модифікованому газовому середовищі. Вони дають змогу значно подовжити термін зберігання м'ясної продукції, зберігаючи її смакові якості та запобігаючи розвитку небажаної мікрофлори. Використання сучасних пакувальних матеріалів також забезпечує ефективний захист продукції від механічних пошкоджень і зовнішнього забруднення.

Підвищення якості м'ясних продуктів нерозривно пов'язане із впровадженням міжнародних систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Найбільш поширеною є система HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), яка базується на аналізі небезпечних факторів і контролі критичних точок виробництва. Впровадження цієї системи дозволяє попереджувати виникнення ризиків на всіх етапах технологічного процесу та забезпечувати стабільну якість продукції [29, 30].

Важливим напрямом підвищення безпечності є суворе дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Регулярна дезінфекція обладнання, виробничих приміщень та інвентарю, контроль особистої гігієни персоналу, моніторинг мікробіологічних показників сировини та готової продукції є обов'язковими складовими сучасного виробництва.

Особливу увагу приділяють впровадженню цифрових технологій та автоматизованих систем управління виробництвом. Використання

комп'ютеризованих систем контролю технологічних параметрів дозволяє оперативно відстежувати відхилення від встановлених норм і своєчасно вживати коригувальних заходів. Це сприяє зменшенню виробничих ризиків та підвищенню економічної ефективності підприємства.

Перспективним напрямом розвитку галузі є виробництво функціональних і дієтичних м'ясних продуктів зі зниженим вмістом жиру, солі та синтетичних добавок. Зростання попиту на здорове харчування стимулює виробників до розробки нових рецептур із використанням натуральних інгредієнтів, рослинних екстрактів та біологічно активних речовин [31-33].

Таким чином, сучасні технології виробництва м'ясних продуктів спрямовані на забезпечення високої якості, безпечності та конкурентоспроможності продукції. Використання якісної сировини, сучасного обладнання, інноваційних методів пакування, систем управління безпечністю та автоматизованого контролю виробничих процесів створює умови для випуску продукції, яка відповідає вимогам споживачів і міжнародним стандартам. Подальший розвиток галузі пов'язаний із впровадженням ресурсозберігаючих технологій, цифровізації виробництва та розширенням асортименту продуктів здорового харчування.

РОЗДІЛ 2. МАТЕРІАЛ, МЕТОДИКА, МІСЦЕ ТА УМОВИ ПРОВЕДЕННЯ ДОСЛІДЖЕНЬ

2. 1. Місце та умови проведення досліджень

ТОВ «ТД «Мар'ян» є сучасним підприємством харчової промисловості, основним напрямом діяльності якого є виробництво м'ясних продуктів. Підприємство зареєстроване та здійснює свою діяльність у місті Житомир. Основною метою товариства є виробництво якісної та безпечної м'ясної продукції, задоволення потреб споживачів і забезпечення стабільного розвитку підприємства в умовах конкурентного ринку [34].



Рис. 1. ТОВ «ТД «Мар'ян»

Виробнича діяльність ТОВ «ТД «Мар'ян» спрямована на переробку м'ясної сировини та виготовлення широкого асортименту продукції. Технологічний процес включає приймання сировини, її підготовку, подрібнення, посол, приготування фаршу, формування виробів, термічну обробку, охолодження, пакування та зберігання готової продукції. На всіх етапах виробництва здійснюється контроль якості та безпечності продукції відповідно до чинних санітарно-гігієнічних вимог.

Основним видом економічної діяльності підприємства є виробництво м'ясних продуктів (КВЕД 10.13) – таблиця 1. Крім того, товариство здійснює низку додаткових видів діяльності, пов'язаних із виробництвом харчових продуктів, торгівлею та транспортним забезпеченням. Така диверсифікація дозволяє підприємству ефективно організовувати виробничо-збутову діяльність та підвищувати економічну стійкість [35].

Таблиця 1

Основні види економічної діяльності ТОВ «ТД «Мар'ян»

КВЕД	Вид діяльності
10.13	Виробництво м'ясної продукції (основний напрям діяльності)
10.61	Виготовлення продукції борошномельно-круп'яної промисловості
10.86	Виробництво готових страв та кулінарної продукції
11.07	Виробництво безалкогольних напоїв і мінеральних вод
46.34	Оптова реалізація напоїв
46.39	Оптова торгівля продуктами харчування широкого асортименту
47.22	Роздрібна торгівля м'ясом та м'ясними виробами
47.25	Роздрібна реалізація безалкогольних напоїв
49.41	Надання послуг вантажних автомобільних перевезень
68.20	Оренда та управління власною або орендованою нерухомістю

Виробничо-господарська діяльність товариства характеризується позитивною динамікою економічних показників. Збільшення доходу, активів та чисельності працівників свідчить про розширення масштабів діяльності підприємства та зміцнення його позицій на ринку м'ясної продукції.

Наявність сучасної матеріально-технічної бази, кваліфікованого персоналу та ефективної системи управління створює передумови для подальшого розвитку виробництва [36].

Підприємство активно розвиває торговельну діяльність, здійснюючи реалізацію власної продукції через торговельні мережі, спеціалізовані магазини та гуртових покупців. Важливим напрямом роботи є забезпечення стабільних поставок продукції та розширення ринків збуту – рис. 2-3.



Рис. 2. Продукція ТОВ «ТД «Мар'ян»

За результатами фінансової звітності підприємство демонструє стабільний розвиток. У 2025 році дохід від реалізації продукції перевищив 25 млн. грн, що більш ніж удвічі перевищує показник попереднього року – таблиця 2. Одночасно зросли активи підприємства, чистий прибуток та кількість працівників. Це свідчить про підвищення ефективності господарської діяльності та розширення виробничих потужностей [37].

Дані таблиці свідчать про позитивну динаміку розвитку підприємства у 2025 році порівняно з 2024 роком: дохід від реалізації зріс на 142,3 %, чистий прибуток – майже у 9 разів, а чисельність персоналу збільшилася на 56,5 %,

що характеризує ТОВ «ТД «Мар'ян» як підприємство, що активно розвивається.

Таблиця 2

Основні фінансово-економічні показники діяльності

ТОВ «ТД «Мар'ян»

Показник	2024 р.	2025 р.	Відхилення (+/-)
Дохід від реалізації, грн	10 357 900	25 093 100	+14 735 200
Чистий прибуток, грн	31 900	280 300	+248 400
Активи, грн	1 553 100	2 508 000	+954 900
Зобов'язання, грн	1 421 200	2 095 800	+674 600
Кількість працівників, осіб	23	36	+13
Дохід на одного працівника, грн	450 343	697 031	+246 688

Таким чином, ТОВ «ТД «Мар'ян» є перспективним підприємством м'ясопереробної галузі, яке успішно поєднує виробництво м'ясних продуктів із сучасними підходами до управління якістю, безпечністю та збутом продукції. Подальше впровадження інноваційних технологій та розширення асортименту продукції сприятиме зміцненню його конкурентних переваг на ринку.

2. 2. Матеріал та методика проведення досліджень

Матеріалом для досліджень слугували технологічні процеси виробництва м'ясної продукції на ТОВ «ТД «Мар'ян»., а також м'ясна сировина, допоміжні матеріали та готова продукція підприємства. У ході виконання роботи вивчалися особливості організації виробництва,

технологічні схеми виготовлення м'ясних продуктів, режими проведення основних технологічних операцій, вимоги до якості та безпеки сировини й готової продукції – рис. 3.



Рис. 3. Схема для проведення досліджень

Під час досліджень використовували загальноприйняті методи аналізу технологічних процесів, вивчення виробничої документації підприємства, порівняльний аналіз технологічних схем, органолептичну оцінку продукції та аналіз показників якості й безпеки відповідно до чинних нормативних документів [38-40]. Отримані результати були узагальнені та використані для оцінки ефективності технології виробництва м'ясних продуктів і визначення шляхів її вдосконалення.

РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

3. 1. Аналіз технології виробництва м'ясних продуктів в умовах ТОВ «ТД «Мар'ян»

Основним видом діяльності ТОВ «Торговий дім «Мар'ян» є виробництво м'ясних продуктів (рис. 4). Підприємство здійснює переробку м'ясної сировини та випуск широкого асортименту ковбасних виробів і м'ясних делікатесів. Виробнича діяльність спрямована на забезпечення споживачів якісною м'ясною продукцією та її реалізацію через власну торговельну мережу й оптові канали збуту.



Рис. 4. Головний офіс ТОВ «ТД «Мар'ян»

Штат підприємства налічує близько 60 працівників, які забезпечують функціонування основних виробничих і допоміжних підрозділів. Персонал розподілений між м'ясопереробним цехом, цехом обвалювання та жилювання сировини, цехом формування продукції, термічним цехом, ділянкою з виробництва напівфабрикатів, пекарнею та підрозділом реалізації готової продукції. Така організаційна структура сприяє ефективному виконанню всіх етапів виробничого процесу – від підготовки сировини до збуту готової продукції споживачам.

Політика підприємства орієнтована на забезпечення високого рівня якості та безпечності продукції на всіх етапах виробничого процесу, зокрема під час її виготовлення, зберігання та транспортування. Важливим напрямом діяльності є відповідальне виконання зобов'язань перед споживачами, працівниками, постачальниками та іншими зацікавленими сторонами, а також виробництво конкурентоспроможної продукції, яка відповідає сучасним вимогам ринку.

Для досягнення поставлених цілей підприємство постійно працює над розширенням асортименту продукції відповідно до потреб замовників, забезпечуючи її стабільно високу якість та безпечність. Значна увага приділяється формуванню довгострокових партнерських відносин із постачальниками сировини та споживачами готової продукції, підтриманню належного рівня організації виробництва, оперативному інформуванню споживачів і своєчасному реагуванню на їхні звернення. Водночас на підприємстві впроваджуються заходи, спрямовані на підвищення мотивації персоналу та його професійний розвиток.

Реалізація цих напрямів забезпечується через впровадження, підтримання та безперервне вдосконалення системи управління безпечністю та якістю харчових продуктів відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2019. На всіх етапах виробництва здійснюється безперервний контроль технологічних процесів, що дозволяє запобігати випуску небезпечної або неякісної продукції. Підприємство суворо дотримується вимог чинного законодавства України у сфері безпечності харчових продуктів, постійно аналізує потреби споживачів і партнерів та проводить модернізацію технологічних процесів, спрямовану на підвищення ефективності виробництва та якості готової продукції.

Для виготовлення м'ясної продукції ТОВ «ТД «Мар'ян» застосовує якісну сировину, що надходить від надійних і перевірених постачальників. Особливе значення має співпраця з ТОВ «Еком'ясо Полісся», яке постачає яловичину та має необхідні сертифікати для виробництва також і халяльної

продукції. Свинина переважно надходить від СВГ «Едельвейс», а м'ясо птиці постачають спеціалізовані підприємства Житомирської та інших областей України таблиця 3.

Таблиця 3

Постачальники м'ясної сировини на ТОВ «ТД «Мар'ян»

Вид сировини	Назва підприємства-постачальника
<i>Яловичина</i>	ТОВ «ЕКОМ'ЯСО ПОЛІССЯ»
<i>Свинина</i>	СВГ «ЕДЕЛЬВЕЙС», інші постачальники за потреби підприємства
<i>М'ясо птиці</i>	ТОВ «ПОЛІСЬКИЙ ПТАХ» ТОВ «М'ЯСНИЙ ЦЕНТР» ТОВ «УКР-АГРО-ПОЛІССЯ» ТОВ «АГРОСИСТЕМИ ЛЮКС» ПП «ГОРИЗОНТ ОПТ»

Для виробництва широкого асортименту м'ясної продукції в умовах даного підприємства використовують різні види м'ясної сировини, зокрема яловичину, свинину, м'ясо птиці, сало та інші м'ясні компоненти.

Яловичина і свинина надходять на підприємство у вигляді охолоджених або заморожених напівтуш і четвертин. У разі використання замороженої сировини перед початком технологічної переробки проводять її дефростацію (розморожування). Крім того, у виробництві застосовують блоки знежилованого м'яса, а також знежиловану яловичину вищого, першого та другого сортів. Дозволяється використання односортної яловичини за умови обов'язкового дотримання нормативів щодо загального вмісту жирової та сполучної тканин.

Свинина використовується у вигляді знежилованої жирної, напівжирної та нежирної сировини, а також односортної свинини з вмістом жирової

тканини не більше 30 %. Для окремих видів продукції застосовують ковбасну свинину, у якій частка видимої жирової тканини не перевищує 60 %. Важливими компонентами рецептур є також хребтове або бокове сало та грудинка, які використовують для покращення смакових властивостей, консистенції та харчової цінності готових виробів.

М'ясо птиці надходить на дане підприємство у вигляді цілих тушок або окремих частин. Тушки піддають обвалюванню безпосередньо в умовах виробництва, отримуючи необхідну м'ясну сировину для подальшої переробки. Також використовують окремі анатомічні частини птиці, зокрема філе, крила та гомілки, а для виготовлення окремих видів продукції застосовують курячу печінку. Такий широкий спектр сировини забезпечує можливість виробництва різноманітних м'ясних виробів відповідно до технологічних вимог і споживчого попиту.

У ТОВ «ТД «Мар'ян» для формування характерних органолептичних властивостей м'ясних виробів у виробництві застосовують кухонну сіль і різноманітні прянощі, які забезпечують готовій продукції необхідні смакові та ароматичні характеристики. Як допоміжні матеріали використовують натуральні, штучні та білкові оболонки для формування ковбасних виробів, а також лляні нитки і шпагат, що застосовуються під час перев'язування та фіксації продукції. Перед використанням оболонки, нитки та шпагат піддають попередній підготовці шляхом замочування у теплій воді, що покращує їх еластичність і полегшує виконання технологічних операцій.

Уся допоміжна сировина та пакувальні матеріал від постачальників відповідають вимогам системи управління безпечністю харчових продуктів і мають відповідні сертифікати якості, що забезпечує безпечність і стабільно високу якість готової продукції підприємства.

У таблиці 4 подано перелік постачальників допоміжної сировини та пакувальних матеріалів для ТОВ «ТД «Мар'ян».

**Постачальники допоміжної сировини та пакувальних матеріалів
для ТОВ «ТД «Мар'ян»**

Вид сировини або матеріалу	Назва підприємства-постачальника
<i>Спеції та прянощі</i>	ТОВ «СПАЙСЕС ПРОДАКШН» ПрАТ «МОГУНЦІЯ УКРАЇНА» «VEGA UKRAINE» ТОВ «БОРИСФЕН ПАРТНЕР»
<i>Штучні та білкові оболонки</i>	«РЕНТОРАК» «АТРІМПАК» ФОП «КАНАРСЬКІ»
<i>Натуральні оболонки (черева)</i>	ТОВ «МАУНТЕКС»
<i>Пакувальні матеріали</i>	ПП «ФОЛСАЖ» ТОВ «НВО РИФ» ФОП «КОВАЛЬ О.В.»
<i>Кліпси</i>	ФОП «НІКОЛЕНКО Д.О.»
<i>Борошно</i>	ТОВ «ПОЛІССЯ ЗЕРНОТРЕЙД»
<i>Заморожені фрукти</i>	ТОВ «АЙС ТІМ»
<i>Цукор, сіль, олія</i>	ПП «ГОРИЗОНТ ОПТ»
<i>Сухе молоко</i>	ТОВ «ТМ «ПЛЮС СЕРВІС»

Технологія виробництва м'ясних виробів на даному підприємстві включає комплекс послідовних операцій, спрямованих на переробку м'ясної сировини в готову продукцію високої якості та безпечності. На рис. 5 подано

схему технологічного процесу виготовлення ковбасних виробів, сосисок, сардельок на даному м'ясопереробному заводі.



Рис. 5. Схема технологічного процесу виробництва ковбасних виробів, сосисок, сардельок у ТОВ «ТД «Мар'ян»

Така схема на в умовах ТОВ «ТД «Мар'ян» включає наступні операції: приймання сировини; зберігання; обвалювання; жилювання; подрібнення; приготування фаршу; наповнення оболонок; осаджування; термічна обробка; охолодження; пакування; зберігання готової продукції та її реалізація.

Приймання та підготовка сировини. На підприємство надходить охолоджене або заморожене м'ясо великої рогатої худоби, свиней чи птиці. Проводять ветеринарно-санітарний контроль, перевіряють якість сировини, після чого м'ясо направляють на зберігання або відразу на переробку.

Обвалювання та жилювання. М'ясні туші або напівтуші розділяють на окремі частини, відокремлюють м'язову тканину від кісток (обвалювання) та видаляють сухожилля, хрящі, надлишковий жир і сполучну тканину (жилювання).

Подрібнення сировини. Підготовлене м'ясо подрібнюють на вовчках або кутерах до необхідного ступеня дисперсності залежно від виду продукції.

Приготування фаршу. До подрібненого м'яса додають кухонну сіль, нітритну сіль, спеції, прянощі, лід або воду та інші рецептурні компоненти. Суміш ретельно перемішують до утворення однорідного фаршу.

Наповнення оболонок. Готовий фарш за допомогою шприців наповнюють у натуральні або штучні оболонки. Формують батони необхідної довжини та маси.

Осаджування. Сформовані вироби витримують протягом певного часу для ущільнення фаршу та рівномірного розподілу вологи й компонентів рецептури.

Термічна обробка. Залежно від виду продукції застосовують: варіння; обсмажування; копчення; запікання; сушіння або в'ялення. Термічна обробка забезпечує готовність продукції, формування смаку, аромату та підвищення її безпечності.

Охолодження. Після термічної обробки вироби охолоджують до температури, встановленої технологічними вимогами, що запобігає розвитку мікроорганізмів і втратам якості.

Пакування та маркування. Готову продукцію упаковують у споживчу або транспортну тару з нанесенням маркування, що містить інформацію про склад, дату виробництва, термін придатності та умови зберігання.

Зберігання та реалізація. М'ясні вироби зберігають у холодильних камерах при регламентованих температурах і реалізують через торговельну мережу.

При виробництві напівкопчених ковбас після наповнення оболонок і осадження ковбаси піддають: обсмажуванню; варінню; копченню за температури 35–50 °С; охолодженню. Копчення надає виробам характерного смаку, аромату та збільшує термін зберігання.

Технологія виробництва м'ясних делікатесів (балик, буженина, шинка тощо) на в умовах ТОВ «ТД «Мар'ян» подана на рис. 6 і включає послідовність наступних операцій:

підготовка м'ясної сировини: використовують цілісні шматки високоякісного м'яса;

соління: проводять сухим способом або шляхом ін'єктування розсолу;

масажування та дозрівання: м'ясо обробляють у масажерах для рівномірного розподілу розсолу та покращення консистенції;

формування: сировину поміщають у форми, сітки або оболонки;

термічна обробка: залежно від виду продукції застосовують: варіння; запікання; копчення; варено-копчений спосіб. Для буженини переважно використовують запікання, для балика – соління та копчення;

охолодження та пакування: готові вироби охолоджують, фасують та зберігають у холодильних камерах.

На всіх етапах виробництва на ТОВ «ТД «Мар'ян» здійснюють контроль: якості сировини; дотримання рецептур; температурних режимів; санітарно-гігієнічних показників; органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних характеристик готової продукції.



**Рис. 6. Технологія виробництва м'ясних делікатесів у
ТОВ «ТД «Мар'ян»**

Таким чином, технологія виробництва м'ясних виробів в умовах даного підприємства базується на дотриманні послідовності технологічних операцій на кожному етапі та контролі якості, що забезпечує отримання безпечної та конкурентоспроможної продукції.

Асортимент продукції, що виготовляється на ТОВ «ТД «Мар'ян», є досить різноманітним і включає ковбаси (варені, напівкопчені, запечені та сиров'ялені), сосиски, сардельки, шпикачки, ковбаски, варено-копчені вироби, запечене м'ясо та ковбасні вироби із субпродуктів – рис. 7.

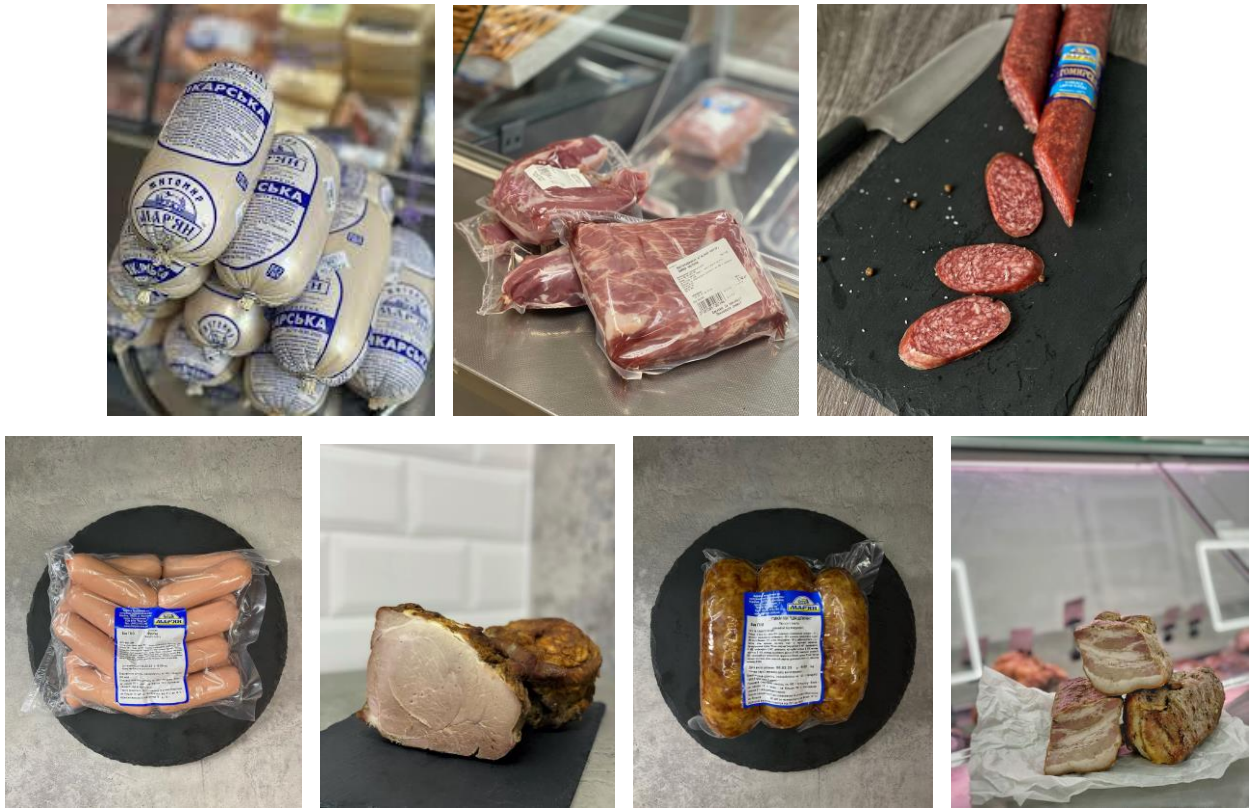


Рис. 7. М'ясна продукція ТОВ «ТД «Мар'ян»

Крім того, підприємство виготовляє широкий асортимент м'ясних і заморожених кулінарних напівфабрикатів, зокрема пельмені, котлети, зрази, солодкі і солоні млинці та інші види продукції – рис. 8.



**Рис. 8. М'ясні і заморожені кулінарні напівфабрикати
ТОВ «ТД «Мар'ян»**

Також асортимент включає широкий вибір кондитерських виробів і хлібобулочної продукції власного виробництва. У фірмових магазинах здійснюється роздрібна реалізація бакалійних товарів та молочної продукції – рис. 9.

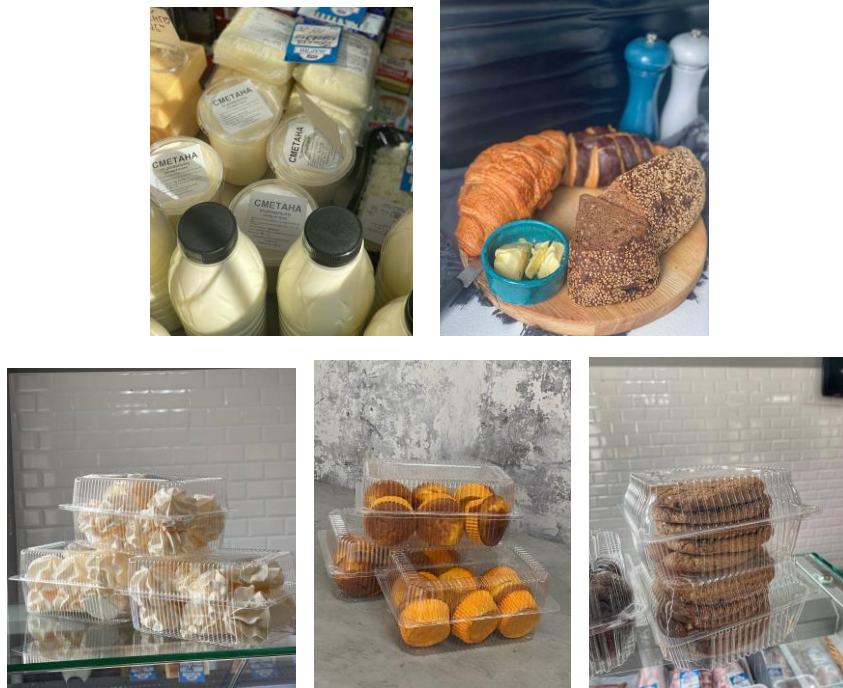


Рис. 9. Асортимент кондитерських, хлібобулочних виробів, молочних виробів ТОВ «ТД «Мар'ян»

Уся продукція підприємства має відповідні сертифікати якості та допускається до реалізації лише після комплексного контролю, що охоплює органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники. Перевірка якості здійснюється як внутрішньою службою безпечності харчових продуктів підприємства, так і незалежними лабораторіями.

Як вже зазначалося, ТОВ «Торговий дім «Мар'ян» спеціалізується на виготовленні ковбасних виробів, м'ясних делікатесів та інших продуктів переробки м'яса. Крім основного виду діяльності, воно здійснює оптову та роздрібну торгівлю м'ясом і м'ясними продуктами, виробництво готових страв, вантажні перевезення та інші види діяльності, пов'язані з харчовою промисловістю.

Для ТОВ «Торговий дім «Мар'ян» та пов'язаної з ним виробничої структури ТОВ «ВТФ «Мар'ян» основною торговою маркою є ТМ «Мар'ян»,

під якою і виробляють та реалізують всю продукцію. Торгова марка є впізнаваною на регіональному ринку Житомирської області та асоціюється з виробництвом м'ясної продукції власної переробки – рис. 10.



Рис. 10. Торгова марка ТОВ «ТД «Мар'ян»

У Житомирі виробничу та торговельну діяльність компанії представляють, фірмові магазини під назвою «Мар'ян», а також торгівельні мережі, основними з яких є «Колбасятина», «МАНГО», «ДК Продукт», «Молочна Лавка» (рис. 11), які реалізують виготовлену продукцію виробництва ТОВ «ТД «Мар'ян».

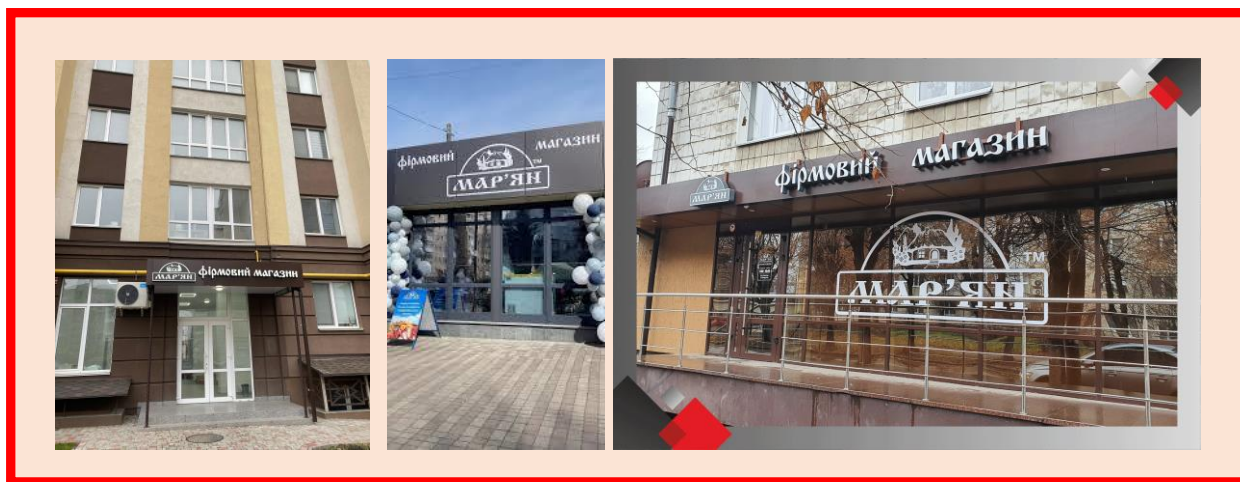


Рис. 11. Торгова марка ТОВ «ТД «Мар'ян»

Отже, в умовах ТОВ «ТД «Мар'ян» налагоджено виробництво м'ясної продукції широкого асортименту з дотриманням відповідної технології на всіх етапах виробництва того чи іншого м'ясного продукту з належним контролем якості як сировини, так і готової продукції.

ВИСНОВКИ

ТОВ «Торговий дім «Мар'ян» є сучасним підприємством м'ясопереробної галузі, основним видом діяльності якого є виробництво ковбасних виробів, м'ясних делікатесів, напівфабрикатів та іншої харчової продукції з м'яса. Підприємство також здійснює оптово-роздрібну торгівлю та реалізацію продукції через власну торговельну мережу.

Виробнича структура підприємства є чітко організованою та охоплює всі ключові етапи технологічного процесу – від приймання та обвалювання сировини до пакування і реалізації готової продукції. Такий підхід забезпечує безперервність виробництва та ефективне використання сировинних ресурсів.

Підприємство працює з широким колом перевірених постачальників м'ясної та допоміжної сировини, що гарантує стабільність постачання та належний рівень якості вихідної продукції. Використання сертифікованої сировини сприяє дотриманню вимог безпечності харчових продуктів.

Технологічний процес виробництва м'ясної продукції базується на класичних і сучасних технологіях переробки м'яса, включаючи обвалювання, жилування, подрібнення, формування фаршу, термічну обробку, охолодження та пакування. Це дозволяє отримувати продукцію з високими органолептичними властивостями.

На підприємстві функціонує система управління безпечністю харчових продуктів відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2019, яка забезпечує контроль якості на всіх етапах виробництва та мінімізує ризики виготовлення неякісної або небезпечної продукції.

Асортимент продукції є широким і включає ковбаси різних груп, делікатеси, напівфабрикати, хлібобулочні та кондитерські вироби, що дозволяє підприємству задовольняти різні сегменти споживчого попиту та зміцнювати позиції на ринку.

Для зменшення собівартості продукції доцільно посилити впровадження сучасних енергоощадних технологій у виробничі процеси (охолодження, термічна обробка, зберігання). Також рекомендуємо розширити асортимент продукції за рахунок виробів функціонального та здорового харчування – знижений вміст солі, жиру, продукція з натуральними добавками, органічні лінійки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Божко Н. В., Тищенко В. І. Інноваційні технології переробки м'ясної сировини та забезпечення якості продукції. Харків: Факт, 2023. 318 с.
2. Toldrá F., Hui Y. H. Handbook of Meat Processing and Quality. 2nd ed. Boca Raton: CRC Press, 2021. 742 p.
3. Toldrá F., Reig M. Innovations in Processed Meat Products and Quality Control. *Current Opinion in Food Science*. 2019. Vol. 28. P. 1–6.
4. Гончаров Г. І., Литвиненко О. М. Система управління якістю та безпечністю м'ясної продукції відповідно до НАССР. Одеса: Екологія, 2024. 287 с.
5. Lorenzo J. M., Munekata P. E. S., Barba F. J. Innovations in Meat Processing Technologies and Quality Improvement. Cham: Springer, 2023. 415 p.
6. Domínguez R., Pateiro M., Gagaoua M. Advances in Meat Science and Technology. London: Academic Press, 2025. 468 p.
7. Лапсон К. Р. Використання м'ясної сировини у виробництві функціональних продуктів харчування. *Аграрний вісник Причорномор'я*. 2026. № 109. С. 52–60.
8. Toldrá F., Hui Y. H. Handbook of Meat Processing and Quality. 2nd ed. Boca Raton: CRC Press, 2021. 742 p.
9. Bekhit A. E.-D. A., Hopkins D. L. Meat Science and Technology: New Developments in Quality Assessment. Oxford: Woodhead Publishing, 2023. 396 p.
10. Troy D. J., Kerry J. P. Consumer Demands and Quality Characteristics of Meat Products. *Foods*. 2024. Vol. 13(5). P. 812–826.
11. Joo S. T., Kim G. D. Advances in Muscle Foods and Meat Processing Technologies. *Meat Science*. 2024. Vol. 205. P. 109245.
12. Gagaoua M., Lorenzo J. M. Emerging Technologies for Meat Quality Evaluation and Preservation. *Foods*. 2025. Vol. 14(2). P. 276.
13. Pérez-Barbería F. J., Prieto N. Sustainable Meat Production and Raw Material Quality. *Animal Frontiers*. 2026. Vol. 16(1). P. 15–24.

14. Маринін А. І., Кишенько І. І. Біологічна цінність м'ясної сировини та перспективи її використання у виробництві функціональних продуктів харчування. *Наукові праці НУХТ*. 2022. Т. 28, № 5. С. 112–120.
15. Шевченко О. О., Литвиненко О. М. Технологічні аспекти використання м'яса різних видів тварин у м'ясопереробній галузі. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Тваринництво»*. 2023. № 2 (53). С. 89–97.
16. Kim Y. H. B., Warner R. D., Rosenvold K. Influence of Muscle Structure and Composition on Meat Quality. *Meat Science*. 2024. Vol. 210. P. 109412.
17. Bhat Z. F., Morton J. D., Mason S. L. Recent Developments in Meat Raw Materials and Processing Technologies. *Foods*. 2025. Vol. 14(6). P. 1038–1052.
18. Задорожний В. В., Пасічний В. М. Контроль якості та безпечності м'ясної сировини в умовах сучасних підприємств. *Харчова промисловість*. 2021. № 30. С. 64–71.
19. Бойко Н. В., Кишенько І. І. Функціонально-технологічні властивості м'ясної сировини та їх значення у виробництві ковбасних виробів. *Науковий вісник НУБіП України*. 2022. Вип. 289. С. 98–106.
20. Коваленко А. М., Шевченко О. О. Сучасні підходи до оцінки харчової цінності м'яса та м'ясопродуктів. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2023. № 1. С. 145–152.
21. Gushcha V. T., Kotvitskyi V. V., Osipchuk K. M. Innovative technologies for processing raw materials of animal origin. *Біологія тварин*. 2026. Т. 26, № 3. С. 179. (Матеріали 24-ї Всеукр. наук.-практ. конф. молодих вчених, присвяченій 100-річчю від дня народження доктора біологічних наук, завідувача лабораторії біофізики Іллі Пупіна (08.03.1926 – 17.04.2008), 14-15 трав. 2026 р.). (Науковий керівник – доцент Шуляр А. Л.)
22. Font-i-Furnols M., Guerrero L. Consumer Preference, Meat Quality and Raw Material Characteristics: A Review. *Meat Science*. 2022. Vol. 188. P. 108766.

23. Li X., Kim Y. H. B., Warner R. D. Advances in Meat Quality Evaluation and Processing Technologies. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 2024. Vol. 23(4). P. 3567–3591.
24. Пасічний В. М., Ярошенко Л. М. Удосконалення технології виробництва варених ковбас із підвищеною харчовою цінністю. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. 2020. Вип. 24. С. 85–92.
25. Бондаренко В. М. Вплив сучасних пакувальних технологій на якість і термін зберігання м'ясних продуктів. *Аграрний вісник Причорномор'я*. 2021. № 101. С. 97–104.
26. Тищенко В. І., Божко Н. В. Мікробіологічна безпечність м'ясних продуктів та шляхи її забезпечення. *Вісник аграрної науки*. 2021. № 11. С. 63–70.
27. Коваленко А. М., Шевченко О. О. Використання натуральних антиоксидантів у технології м'ясопродуктів. *Харчова промисловість*. 2022. № 31. С. 44–51.
28. Гончаров Г. І., Задорожний В. В. Автоматизація технологічних процесів у м'ясопереробній промисловості. *Науковий вісник НУБіП України*. 2022. Вип. 286. С. 113–121.
29. Мельник О. П., Пасічний В. М. Роль системи НАССР у забезпеченні безпечності м'ясних продуктів. *Харчова індустрія*. 2024. № 1. С. 34–41.
30. Banović M., Arvola A., Pennanen K. Consumer Expectations and Quality Perception of Meat Products. *Food Quality and Preference*. 2020. Vol. 79. P. 103782.
31. Kim Y. H. B., Warner R. D. Technologies for Improving Meat Quality and Shelf Life. *Meat Science*. 2021. Vol. 181. P. 108612.
32. Gagaoua M., Troy D. J. New Approaches in Meat Processing and Product Development. *Foods*. 2023. Vol. 12(14). P. 2745.

33. Ponnampalam E. N., Hopkins D. L., Bekhit A. E.-D. A. Sustainable Meat Processing Technologies and Quality Enhancement. *Animal Frontiers*. 2025. Vol. 15(2). P. 56–65.

34. Гуца В. Т. Аналіз технології виробництва м'ясних продуктів в умовах ТОВ «ТД «Мар'ян». *Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: науково-теоретичний збірник*. Житомир: Поліський національний університет, 2026. Вип. 20. С. 6–7. (Науковий керівник – доцент Шуляр Альона Л.).

35. ТОВ «ТД «Мар'ян». URL: https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/45373320/ (дата звернення: 28.04.2026).

36. МАР'ЯН, ТОРГОВИЙ ДІМ, ТОВ. URL: https://www.ua-region.com.ua/45373320#google_vignette (дата звернення: 28.04.2026).

37. ТОВ «ТД «Мар'ян». URL: <https://opendatabot.ua/c/45373320> (дата звернення: 28.04.2026).

38. Обладнання м'ясопереробних виробництв. Експлуатація та діагностування / Барабанов І. Г. та ін. К.: Університет, 2021. 429 с.

39. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементам НАССР: навчальний посібник. Х.: Світ Книг, 2021. 438 с.

40. Пасічний В. М., Маринін А. І. Технологія м'яса та м'ясних продуктів у сучасних умовах виробництва. Київ: НУХТ, 2022. 402 с.