

Ministerul Educației și Tineretului al Republicii Moldova
Universitatea Tehnică a Moldovei
Facultatea de Tehnologie și Management în Industria Alimentară
Catedra Enologie

Admis la susținere

Șef de catedră: prof. univ.dr.Bălănuță Anatolie

”__” _____ 2016

Analiza eficacitatii implementarii principiilor HACCP la fabrica de vinuri CNVVC

Teza de master

Student: Olesinskaia Olga __ (_____)

Conducător: _____ (_____)

Consultanți: _____ (_____)

_____ (_____)

_____ (_____)

Recenzent: _____ (_____)

Chișinău – 2016

Rezumat

În urma îndeplinirii lucrării a fost efectuată analiza principiilor de aplicare HACCP asupra întreprinderii CNVVC. Principiul aplicării HACCP presupune, asigurarea securității produselor alimentare (în cazul nostru a vinului), bazat pe preîntâmpinarea apariției unor posibile riscuri.

S-a determinat, că punctele critice, apariția riscurilor practic există la fiecare etapă tehnologică a fabricării producției vinicole. Potrivit principiilor HACCP au fost identificate riscuri biologice, fizice și chimice, și au fost prevăzute metode de prevenire.

La fel putem concluziona, că la întreprinderea vinicolă CNVVC, pentru îmbunătățirea calității produselor și mărirea volumului de producție este necesară îmbunătățirea echipamentului tehnologic și a materialelor auxiliare, îmbunătățirea calității materiilor prime, efectuarea unor analize economice și de marketing pentru mărirea vânzărilor și a rentabilității.

La fel am observat, că la fabrică sunt folosite numai electricitate și apă, nu sunt folosite alte tipuri de energie. De aceea nota a fost bazată pe căutarea variantelor, orientate spre îmbunătățirea folosirii apei și energiei electrice, precum și mărirea randamentului a producției finite. Reieșind din acestea, sunt oferite următoarele recomandări:

- Instalarea contoarelor de apă și a energiei electrice pentru un control mai bun;
- Optimizarea cheltuielilor căldurii pe timp de iarnă;
- Folosirea procesului de curățare cu screpere pentru transportarea strugurilor zdrobiți și a sucului, pentru a reduce consumul de apă și a duce la minimum cantitatea apei canale;
- Optimizarea procesului de prelucrare a strugurilor pentru mărirea productivității;

Schimbarea unor echipamente pentru mărirea roadei, calității vinului și minimizarea deșeurilor.

Содержание

Введение	8-13
1) Характеристика сырья, готовой продукции.....	14-16
2) Технология производства белых сухих марочных и ординарных вин	
2.1 обоснование технологических схем.....	17-36
3) ХАССП. Пункты риска и их решение.....	37-44
4) Менеджмент качества. Стандартизация и контроль винодельческой продукции. Нормативные документы.....	45-52
5) Выводы и рекомендации.....	53
6) Список литературы.....	54-55