ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АПК

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

Студентський науковий гурток: «Технологія риби і морепродуктів»

Доповідає староста гуртка

студентка 5 курсу 2 групи ОС Магістр

Тернова Альона Юріївна

Керівник гуртка: к.т.н., доцент Голембовська Н.В.

Список студентів які залучені в роботі гуртка:

1. Волхова Таїсія Володимирівна
2. Кислиця Ярослав Олександрович
3. Колесник Никифор Валерійович
4. Рогожина Анастасія Сергіївна
5. Семененко Тетяна Сергіївна
6. Сороченко Анна Андріївна
7. Ткачук Олексій Олексійович
8. Чава Катерина Петрівна
9. Василюта Валентина Михайлівна
10. Кутова Анастасія Володимирівна
11. Клочко Юлія Володимирівна
12. Лупина Михайло Іванович
13. Нагорна Марина Василівна
14. Тернова Альона Вікторівна
15. Власенко Андрій Сергійович

Мета і завдання гуртка

Мета: Ознайомлення студентів з сучасними технологіями переробки риби, морепродуктів та розроблення інноваційних технологій

Завдання: 1. Освоїти сучасні методи контролю якості та безпеки рибної сировини та харчової продукції.

2. Ознайомитись з сучасними технологіями переробки рибної сировини морського та прісноводного походження.

3. Вивчити технології рибних продуктів з використанням прісноводної риби, різноманітних рослинних добавок та нетрадиційної сировини.

4. Розроблення інноваційних технологій переробки рибних продуктів для формування харчових продуктів функціонального призначення.

План роботи наукового гуртка на 2021-2022 рік

1. Основи технології риби і морепродуктів
2. Сучасні технології переробки риби і морепродуктів
3. Показники якості та безпеки риби і морепродуктів
4. Органолептичні методи визначення показників якості рибних консервів
5. Фізичні методи визначення показників якості риби
6. Технологія паштетів з використанням нетрадиційної сировини
7. Удосконалення технології виготовлення рибних січених напівфабрикатів
8. Особливості виготовлення кулінарних виробів в тістовій оболонці
9. Удосконалення технології фаршевих виробів з прісноводної риби
10. Удосконалення технології виготовлення рибних ковбас
11. Розробка технології других заморожених страв та рибних зельців

ОПУБЛІКОВАНО 12 НАУКОВИХ ПРАЦЬ

1. Волхова Т.В., Голембовська Н.В. Удосконалення технології варених ковбас з додаванням овочевої сировини. Збірник праць за підсумками X Міжнародної науково-практичної онлайн конференції вчених, аспірантів і студентів – К.: РВВ НУБіП України, 2021. – с. 138
2. Чава К.П., Голембовська Н.В. Удосконалення технології варених ковбасних виробів. Збірник праць за підсумками X Міжнародної науково-практичної онлайн конференції вчених, аспірантів і студентів – К.: РВВ НУБіП України, 2021. – с. 133
3. Колесников Н., Голембовська Н.В. Збагачення варених ковбасних виробів. Збірник праць за підсумками X Міжнародної науково-практичної онлайн конференції вчених, аспірантів і студентів – К.: РВВ НУБіП України, 2021. – с. 147
4. Volkhova T., Shevchenko D., Golembovska N. Technology of semi-finished fish products. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2021.
5. Shevchenko D., Golembovska N. Of chia seeds as an ingredient of technology of semi-finished fish products. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2021
6. Волхова Т.В., Голембовська Н.В. Удосконалення технології функціональних харчових продуктів для вегетеріанців. Збірник праць за підсумками X Міжнародної науково-практичної онлайн конференції вчених, аспірантів і студентів – К.: РВВ НУБіП України, 2021.
7. Голембовська Н.В., Власенко А.С. Дослідження змін показників якості паштетів рибних з нетрадиційною сировиною / Н.В. Голембовська // Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького, 2022

ОПУБЛІКОВАНО 16 НАУКОВИХ ПРАЦЬ

8. Татаренков О.С., Голембовська Н.В. Розроблення технології снеків із сировини водного походження на основі білкового гідролізату з панцеру креветок. Збірник праць за підсумками IX Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 12 травня 2022 р.). – К.: РВВ НУБіП України, 2022

9. Василюта В.М., Голембовська Н.В. Удосконалення технології рибних січених напівфабрикатів з додаванням нетрадиційної сировини. Збірник праць за підсумками IX Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 12 травня 2022 р.). – К.: РВВ НУБіП України, 2022

10. Власенко А.С., Голембовська Н.В. Дослідження змін показників якості паштетів рибних з нетрадиційною сировиною. Збірник праць за підсумками IX Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 12 травня 2022 р.). – К.: РВВ НУБіП України, 2022

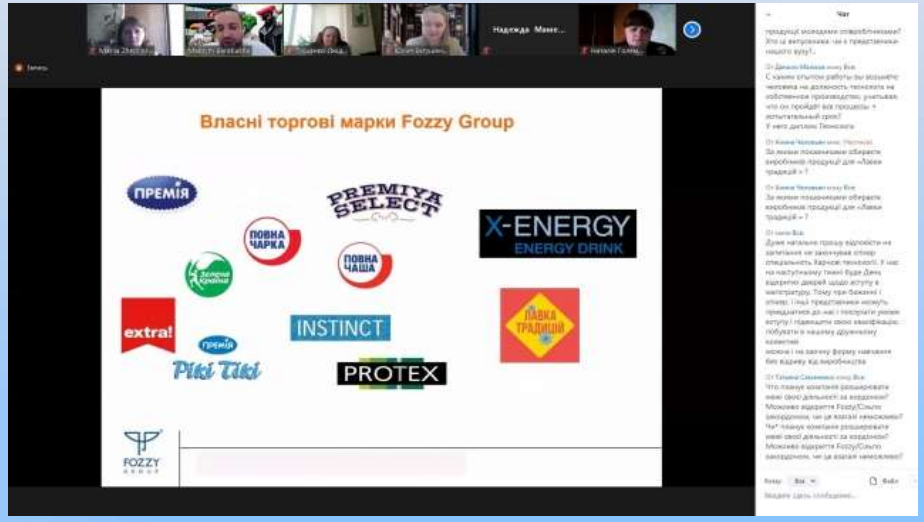
11. Вишневський М.І., Голембовська Н.В. Розроблення технології рибного борошна на основі рибної луски. Збірник праць за підсумками IX Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 12 травня 2022 р.). – К.: РВВ НУБіП України, 2022

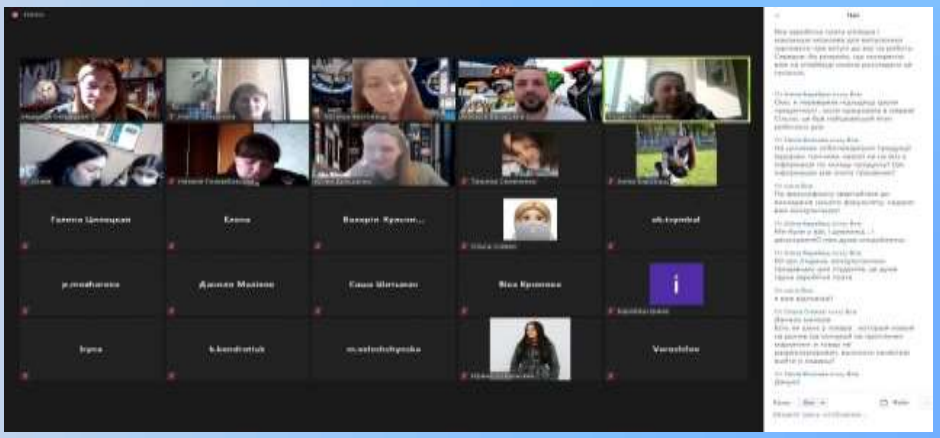
12. Плиска А.С., Голембовська Н.В. Оцінка якості рибних консервів в олії. Збірник праць за підсумками IX Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 12 травня 2022 р.). – К.: РВВ НУБіП України, 2022

УЧАСТЬ У МІЖНАРОДНОМУ «ФОРУМІ ТОВАРІВ ТА ПОСЛУГ ДЛЯ ДІТЕЙ BABY EXPO 2021» м. Київ

Участь у семінарах від роботодавців

Торгово-промислової групи ***Fozzy Group***





СПІВПРАЦЯ З РОБОТОДАВЦЯМИ

з компанією **«Савін-продукт»**

ВИВЧЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

ВИВЧЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ У ТІСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ

ВИВЧЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ

ВИВЧЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ ПАШТЕТІВ

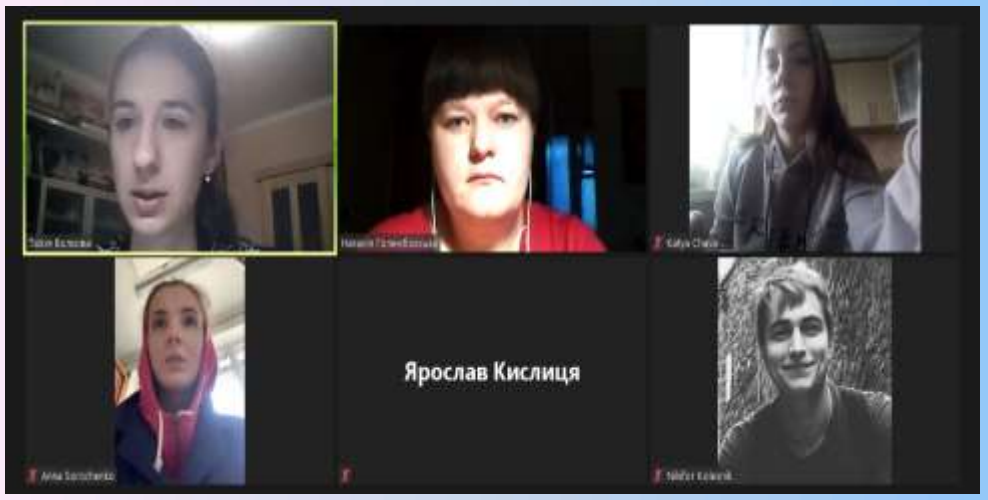
ВИВЧЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ КОВБАС

ВИВЧЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ КОВБАС

ВИВЧЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ



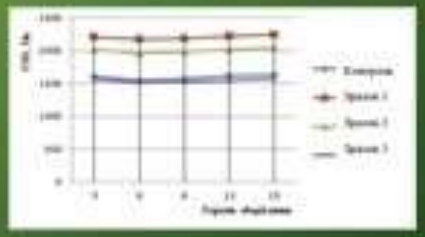
ВИВЧЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ

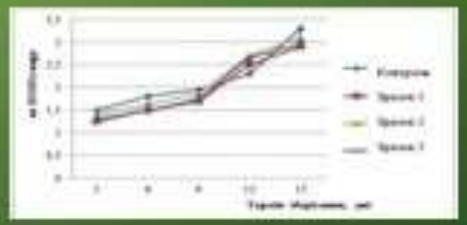
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МАРИНОВАНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З МОРСЬКОЇ РИБИ

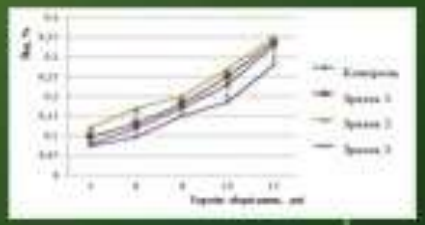
Хімічний склад напівфабрикатів

Найменування показників,%	Зразки напівфабрикатів			
	Контроль	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Вміст вологи	68,5	72,64	71,65	68,68
Вміст білку	17,5	16,36	15,92	17,23
Вміст жиру	12	9,5	9,45	12,5
Вміст мінеральних речовин	2	1,5	2,98	1,49

Динаміка фізико – хімічних показників якості напівфабрикатів під час зберігання







ВИВЧЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ

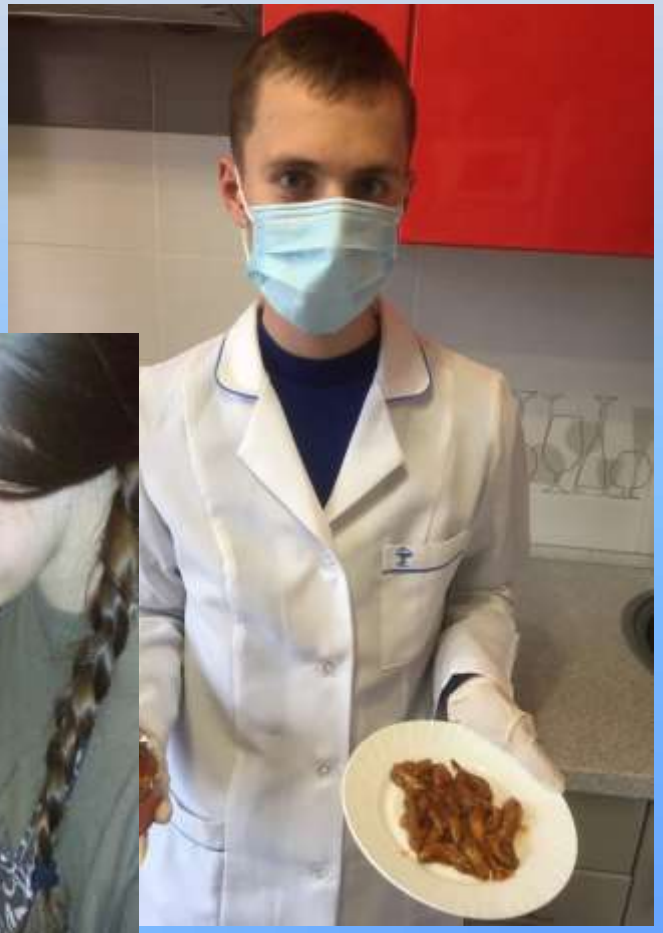
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ ЗЕЛЬЦІВ

ВИВЧЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ КОНСЕРВІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ВИВЧЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ В УМОВАХ КАРАНТИНУ

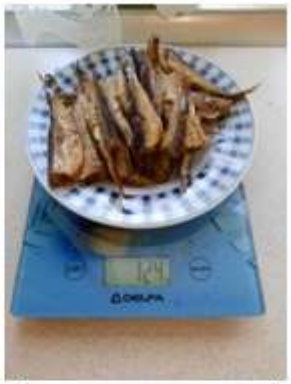
ОЦІНКА ЯКОСТІ РИБНИХ КОНСЕРВІВ



ВИВЧЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ В УМОВАХ КАРАНТИНУ

ОЦІНКА ЯКОСТІ РИБНИХ КОНСЕРВІВ

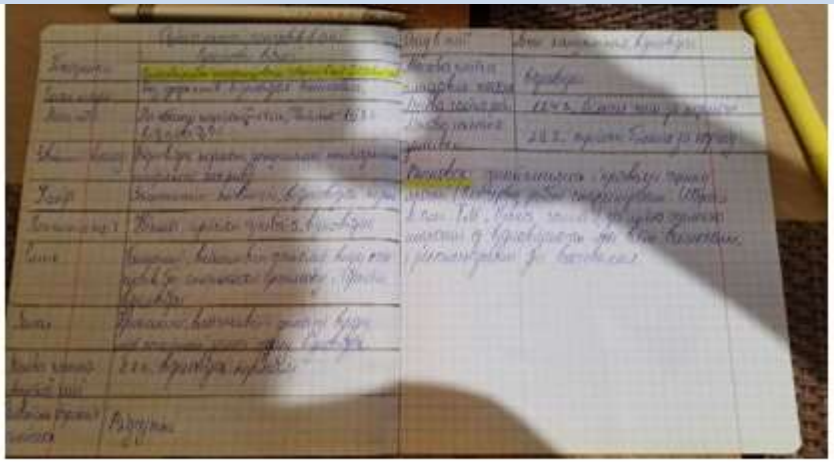
Осад в олії



Масова частка риби

Масова частка олії

Маса тари

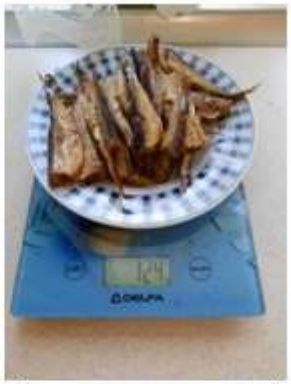


Зразок для виконання лабораторної роботи.
Консерви рибні. Шпроти в олії ТМ «Повна чаша».

ВИВЧЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ В УМОВАХ КАРАНТИНУ

ОЦІНКА ЯКОСТІ РИБНИХ КОНСЕРВІВ

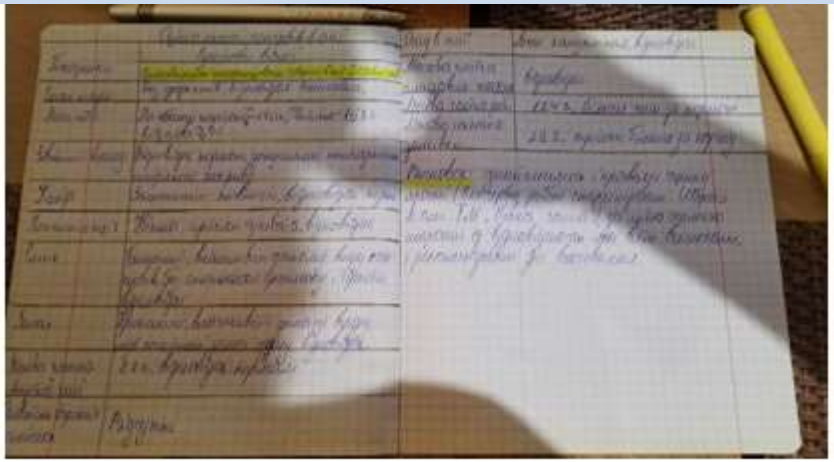
Осад в олії



Масова частка риби

Масова частка олії

Маса тари



Зразок для виконання лабораторної роботи.
Консерви рибні. Шпроти в олії ТМ «Повна чаша».

СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ ТА ПЛАНИ СТУДЕНТСЬКОГО НАУКОВОГО ГУРТКА НА 2022-2023 Н.Р.

Удосконалення існуючих та розроблення новітніх технологій рибних продуктів

Розроблення нормативно-технічної документації для підприємств харчової промисловості

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ !!!

Web сторінка гуртка

https://natashagolembovska.wixsite.com/mysite