



Скорич Владислав Олегович

Назва факультету: Харчових технологій та управління якістю продукції (<https://nubip.edu.ua/structure/fht>)

Кафедра: Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів (<https://nubip.edu.ua/node/2343>)

Спеціальність: Харчові технології (<https://nubip.edu.ua/node/2343/2>)



Орієнтація освітньої програми: Освітньо-професійна програма (1,5р.)

Освітня програма: «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів»

Тема магістерської кваліфікаційної роботи: Удосконалення технології в'ялено-сушеної риби

Керівник: Лебська Т.К., д.т.н., професор

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

У сучасних умовах ринок продуктів з риби потребує розширення асортименту високоякісної, безпечної та поживної продукції тривалого зберігання. Одним із найбільш популярних видів серед споживачів є в'ялено-сушена риба, яка поєднує приємні органолептичні характеристики, високу поживну цінність та довготривалий термін зберігання без застосування складного холодового ланцюга.

Проте традиційні технології в'ялення та сушіння часто базуються на емпіричних підходах, що призводить до нерівномірного зневоднення сировини, погіршення якості білкових компонентів, а також створює ризики мікробіологічного забруднення. До того ж змінюються вимоги споживачів — зростає попит на натуральність, функціональність та безпечність продуктів, що обумовлює необхідність перегляду традиційних технологічних рішень.

Актуальність теми обумовлена також необхідністю зменшення втрат рибної сировини, підвищення ефективності виробництва та розробки сучасних підходів до контролю якості. Впровадження енергозберігаючих методів сушіння, використання природних антибактеріальних чи антиоксидантних засобів, а також інтелектуальних технологій моніторингу процесу — все це відкриває нові можливості для вдосконалення технології в'ялено-сушеної риби.

Таким чином, дослідження, присвячене удосконаленню технології в'ялено-сушеної риби, є надзвичайно актуальним з наукової, виробничої та споживчої точок зору. Воно сприятиме підвищенню якості готової продукції, забезпеченню її харчової безпеки, подовженню терміну зберігання та зменшенню енергозатрат у виробництві.

НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА (конференції, публікації, патенти, стартапи тощо)



КОНФЕРЕНЦІЇ

**XIII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І
СТУДЕНТІВ «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та
переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» (м. Київ, 10 квітня 2025
р. - 11 квітня 2025 р.)**

ПУБЛІКАЦІЇ

ПОСТЕР

СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

РЕЗЮМЕ

ДОСВІД РОБОТИ