



Барабаш Ірина Олегівна

Факультет: Харчових технологій та управління якістю продукції
АПК

(<https://nubip.edu.ua/structure/fht>)

Кафедра: Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

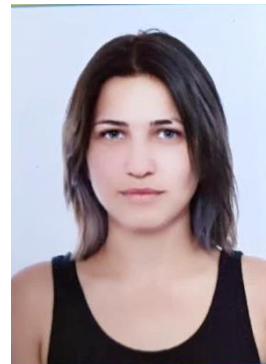
(<https://nubip.edu.ua/node/129968>)

Спеціальність: Харчові технології

(<https://nubip.edu.ua/structure/fht>) **Освітня програма:** Нутриціологія

Тема магістерської роботи: «Розроблення технології м'ясних чіпсів з
використанням пробіотичних культур»

Керівник: Штонда О. А. канд. техн. наук, доцент



ПУБЛІКАЦІЇ

І. О. Барабаш, О. А. Штонда «Застосування пробіотичних культур в технології ферментованих м'ясних продуктів»: XII Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства”/ Національний університет біоресурсів та природокористування України. м. Київ, 18-19 квітня 2023 року: тези доповіді.

І. О. Барабаш, О. А. Штонда «Пробіотики у сухих ферментованих м'ясних продуктах»: II-ий форум «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості»/ Національний університет харчових технологій. м. Київ, 17-18 жовтня 2024 року: тези доповіді.

І. О. Барабаш, О. А. Штонда «Зміни мікробіологічних показників ферментованих м'ясних снєків у процесі зберігання»: XIII Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства”/ Національний університет біоресурсів та природокористування України. м. Київ, 10-11 квітня 2025 року: тези доповіді.



ПОСТЕР

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АПК

Кафедра технологій м'ясних, рибних та морепродуктів
Постер для презентації дипломної роботи
Виконала: Барабаш Ірина Олегівна
Науковий керівник: к.т.н., доцент Штонда Оксана Анатоліївна

На тему:
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ М'ЯСНИХ ЧИПСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР

АКТУАЛЬНІСТЬ РОБОТИ

Вироджж останніх років спостерігається тенденція зростання інтересу споживачів до здорового харчування. Люди все частіше надають перевагу продуктам, які не лише задовольняють смакові уподобання, а й будуть позитивно впливати на здоров'я.

М'ясні чипси являються популярними снеками серед споживачів завдяки високій поживній цінності, зручності у споживанні, а також та тривалому терміну зберігання. Проте більшість м'ясних снеків, представлених на українському ринку, не мають функціональної спрямованості, зокрема не збагачені компонентами, що будуть мати додаткову користь для здоров'я.

Розроблення технологій м'ясних чипсів з використанням пробіотичних культур являється перспективним напрямком та відповідає сучасним вимогам створення якісних та безпечних функціональних продуктів.

МЕТА МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ

Розробити технологію м'ясних чипсів з використанням пробіотичних культур.

ОБ'ЄКТИ ТА ПРЕДМЕТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Об'єкт дослідження: технологія м'ясних чипсів з використанням пробіотичних культур
Предмет дослідження: м'ясо, м'ясні чипси, ферментовані продукти, продукти бджільництва.

ЗАВДАННЯ

- ✓ Проаналізувати літературні джерела за напрямком наукових досліджень;
- ✓ розробити рецептури м'ясних чипсів;
- ✓ розробити технологічну схему виготовлення м'ясних чипсів з використанням пробіотичних культур та продуктів бджільництва;
- ✓ дослідити вплив досліджуваних функціональних добавок на якість готового продукту;
- ✓ дослідити комплексний вплив бактеріальних препаратів на мікробіологічні, біохімічні, фізико-хімічні та органолептичні властивості ферментованих м'ясних продуктів;

РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕНЬ

Для виробництва м'ясних чипсів обрано основну сировину у вигляді філе індички та яловичини. Серед пробіотичних культур обрано *Lactoflora pes* 33, що містить штами бактерій *Staphylococcus xylosum* та *Staphylococcus carnosus*. У маринаді використано такі інгредієнти як акацієвий мед, соевий соус та спеції для покращення смакоароматичних властивостей продукту.

ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА

Вхідний контроль сировини, допоміжних матеріалів та спецій

Підготовка компонентів маринаду

Підготовка сировини, зачищення

Нарізання $s = 3-5$ мм

Приготування маринаду

Маринування $t = 10-12$ год, $t = 2-4^\circ\text{C}$

Сушіння, $t = 4,5-5$ год, $t = 35^\circ\text{C}$

Охолодження $t = 15-20^\circ\text{C}$, $t = 20-25$ хв

Контроль якості

Пакування, маркування

Зберігання, $t = 5-22^\circ\text{C}$, $t = \text{до } 60$ діб, $\phi < 75\%$

Кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів (СМ.ФіліМ)

Найменування	Результати випробувань, КУО/г
Чипси з індички	Контроль 6,6 $\times 10^3$ 2,1 $\times 10^3$
Чипси з індички	Зразок № 1 2,2 $\times 10^3$ 6,0 $\times 10^3$
Чипси з яловичини	Контроль 1,9 $\times 10^3$ 7,0 $\times 10^3$
Чипси з яловичини	Зразок № 1 8,0 $\times 10^3$ 1,1 $\times 10^3$

РЕЗУЛЬТАТИ ПРОЦЕСУ МАРИНУВАННЯ

М'ясні чипси з яловичини

Контроль Зразок № 1

М'ясні чипси з індички

Контроль Зразок № 1

РЕЗУЛЬТАТИ ЛАБОРАТОРНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Вміст солі, %

Чипси з індички	Чипси з яловичини
Контроль 20.1	21.2
Зразок № 1 12.4	18.3

Активність, од.т

Чипси з індички	Чипси з яловичини
Контроль 0.781	0.718
Зразок № 1 0.643	

ВИСНОВКИ

1. Проаналізовано наукові джерела, які підтверджують користь споживання м'ясних продуктів з пробіотичними культурами та їхній позитивний вплив на показники якості та безпеки.
2. Розроблено рецептури та технологічну схему виготовлення м'ясних чипсів з урахуванням особливостей застосованих штамів бактерій.
3. Досліджено вплив пробіотичних культур на фізико-хімічні, органолептичні, мікробіологічні, структурно-механічні показники готового продукту.

Київ-2025



РЕФЕРАТ

У магістерській кваліфікаційній роботі обґрунтовано використання пробіотичних культур у виробництві м'ясних чипсів як сучасного напрямку у створенні функціонального продукту. Розроблена технологія відповідає сучасним вимогам виробництва продуктів харчування із підвищеною біологічною цінністю та додатковою користю для здоров'я споживача.

Перший розділ містить огляд наукової літератури щодо негативного впливу інгредієнтів посолу традиційного виробництва та їхні альтернативні замінники, використання пробіотичних культур та інших сучасних компонентів для виробництва функціональних м'ясних продуктів.

У Другий розділ сформовано об'єкт та предмет досліджень, визначено план проведення експериментальної частини, а також зазначені чинні нормативні документи, відповідно до яких проведені експериментальні дослідження.

Третій розділ присвячений результатам експериментальної частини досліджень, у ньому містяться розроблені рецептури м'ясних чипсів, технологічна схема виробництва, а також дослідження впливу штамів *Staphylococcus xylosus* та *Staphylococcus carnosus* на фізико-хімічні, мікробіологічні, органолептичні та структурно-механічні показники якості та безпечності готового продукту.

У четвертому розділі міститься техніко-економічне обґрунтування ефективності виробництва м'ясних чипсів, а саме розрахунки собівартості та рентабельності готового продукту.

Загальний обсяг магістерської кваліфікаційної роботи 78 сторінок, містить 17 таблиць, 15 рисунків, 7 формул та 50 найменувань використаних літературних джерел.



ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ





NETPEAK

AcademyOcean

choice 31

NETPEAK

Міністерство
цифрової трансформації
України

СЕРТИФІКАТ

Отримує

Ірина Барабаш

Про успішне завершення модуля №1 «Основи штучного інтелекту»
курсу «Від початківця до експерта в ШІ»

Отримані теоретичні знання: можливості ШІ та його застосування в різних галузях

Отримані практичні навички: створення текстових запитів до ШІ, робота зі ШІ –
генерування текстів / зображень / пісень, створення навчальних планів, переклад
текстів та написів

Форма навчання — дистанційна

Загальна кількість годин навчання — 8

28.03.2025

Перевірити: <https://app.academyocean.com/verify/ZYwIX0XP5X7wIBp8>

Євгенія Тюріна

Директор ТОВ «ЧОЙС 31»



123272

СЕРТИФІКАТ
підтверджує, що

Ірина Барабаш

Пройшов(ла) курс «Академічна доброчесність в університеті» в
обсязі 03 години 00 хвилин, що становить 0.1 кредитів ЄКТС

Викладач:

Сергій Квіт, директор Центру забезпечення якості
освіти Національного університету «Києво-
Могилянська академія», доктор філологічних
наук, PhD, професор НаУКМА



ELIBUKR



МІЖНАРОДНИЙ
ФОНД
ВІДРОДЖЕННЯ

02 Квітня 2025



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magistr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>



Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України

СЕРТИФІКАТ

ПІДТВЕРДЖУЄ, ЩО

Барабаш І.О.

взяв(ла) участь у

**XIII Міжнародній Науково-практичній конференції вчених, аспірантів і студентів
«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ У ВИРІШЕННІ АКТУАЛЬНИХ ПРОБЛЕМ ВИРОБНИЦТВА ТА
ПЕРЕРОБКИ СИРОВИНИ, СТАНДАРТИЗАЦІЇ І БЕЗПЕКИ ПРОДОВОЛЬСТВА»**

Проректор з наукової роботи та
інноваційної діяльності



Оксана ТОНХА

м. Київ, 10-11 квітня 2025 року



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
КИЇВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЙ М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ



СЕРТИФІКАТ

Цей сертифікат підтверджує, що

Ірина Барабаш

взяв (ла) участь у

II-му ФОРУМІ:

**"ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В ПРОМИСЛОВОМУ ТА
КРАФТОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ: ВИКЛИКИ ТА
МОЖЛИВОСТІ"**

Ректор НУХТ

Олександр ШЕВЧЕНКО

17 - 18 жовтня 2024

15 академічних годин
0,5 кредитів ECTS



Міністерство
цифрової трансформації
України



Освіта



Міністерство освіти і науки
України



EGAP



Фонд
Схігна
Європа



USAID
ВІД АМЕРИКАНСЬКОГО НАРОДУ

#D0001152459

Цифрограм 2.0 для громадян

Сертифікат засвідчує, що

Барабаш Ірина

пройшов/ла тестування на національній онлайн-
платформі Дія.Освіта

06 лютого 2025

Рівень цифрової грамотності

Середній B2

Загальна кількість балів

53/90



Сфери компетентностей	Рівень	Бали
Основи комп'ютерної грамотності	Середній B1	8/15
Інформаційна грамотність, уміння працювати з даними	Середній B1	6/15
Створення цифрового контенту	Середній B1	6/15
Комунікація та взаємодія у цифровому суспільстві	Високий C2	15/15
Безпека в цифровому середовищі	Середній B1	7/15
Розв'язання проблем у цифровому середовищі та навчання впродовж життя	Середній B2	11/15

Цифрограм – це національний тест з цифрової грамотності, систематизований за сферами знань європейської рамки цифрових компетентностей DigComp. 2.1 для громадян



РЕЗЮМЕ

Резюме за посиланням:

Барабаш Ірина Олегівна

e-mail: irabarabash32@gmail.com

Освіта:

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Бакалавр»

Спеціальність: «Харчові технології»

Період навчання: 2019-2023 рр.

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Магістр»

Спеціальність: «Нутріціологія»

Період навчання: 2023- 2025

Вміння та навички:

Володіння: пакетом MSOffice, OneNote, GPT, Googl, Mathcad, Компас. Навички роботи з операційною системою Windows.

Мови: українська (рідна), англійська (A2).

ДОСВІД РОБОТИ

13.02.2022 - 16.06.2022 – стажування на підприємстві з виробництва м'ясних напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co.(Німеччина)

10.06.2024 – 27.07.2024 – виробнича практика на підприємстві ТОВ «Імперіал Фуд» (Україна)
