



## БІЛІК ОЛЬГА АНДРІЇВНА

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/2343>)

Спеціальність: Харчові технології (<https://nubip.edu.ua/node/46870>)

Освітня програма: «Технологія зберігання консервування та переробки м'яса»




Тема магістерської роботи: «Удосконалення технології маринадів для м'ясних напівфабрикатів»


Керівник: к. с.-г. н., доцент Аліна Омелян

## ПУБЛІКАЦІЇ

## ПОСТЕР



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ  
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АПК  
Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів  
Плакат для презентації дипломної роботи  
Білик Ольги Андріївни



Науковий керівник: к.т.н., доцент  
Омелян Аліна Миколаївна

на тему: "Удосконалення технології маринадів для м'ясних напівфабрикатів"

### АКТУАЛЬНІСТЬ РОБОТИ

На сьогоднішній день основною проблемою, яка стоїть перед людством, є забезпечення якісним продуктами харчування. Важливим фактором підвищення якості середовища - є харчування, яке протікає усього життя людини впливає на її організм.

В умовах дефіциту м'ясної сировини, яку отримують від забійних тварин, перспективним для ряду споживачів стало м'ясо птиці. Тензи зростає споживання м'яса птиці в Україні і світі пов'язані не тільки з економічними чинниками, а й з високою поживною цінністю даної сировини.

На сьогодні розв'язання проблеми здорового харчування є найважливішим та актуальним державним завданням, пов'язаним із соціальною стабільністю суспільства і здоров'ям нації.


### МЕТА І ЗАВДАННЯ

Удосконалення технології маринуваних напівфабрикатів з м'яса птиці шляхом використання гідропульсного способу масажування і насичення інгредієнтами м'ясної сировини.

### МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ:

**органолептичні** - зовнішній вигляд, запах, смак, колір, консистенція;  
**фізико-хімічні** - масова частка вологи, вміст жиру, вміст білку, рН.


### Результати дегустаційного аналізу зразків за критерієм «смак та аромат»



### Результати оцінки фізико-хімічних показників дослідних і контрольних зразків

| Показники                              | Зразки напівфабрикатів |          |
|--|------------------------|----------|
|  | дослід                 | контроль |
| Загальна волога, %                     | 76,5                   | 77,0     |
| pH                                     | 6,7                    | 6,5      |
| Зусилля різання (поперек м'язів), Н/мм | 0,28                   | 0,30     |

### Графік зміни тиску запропонованого технологічного процесу



### Хімічний склад м'яса птиці

| Вид птиці          | Удповідність (категорія) | % маси в істинно масивних |          |          |
|--------------------|--------------------------|---------------------------|----------|----------|
|                    |                          | білок                     | жирни    | вода     |
| Курки              | Перша                    | 18,2±0,2                  | 18,4±0,2 | 61,9±0,3 |
|                    | Друга                    | 20,8±0,3                  | 8,8±0,1  | 68,9±0,3 |
| Курчата (бройлери) | Перша                    | 17,8±0,2                  | 12,3±0,1 | 69,0±0,3 |
|                    | Друга                    | 19,7±0,2                  | 5,2±0,1  | 75,7±0,4 |
| Індички            | Перша                    | 19,5±0,2                  | 22,0±0,2 | 57,3±0,3 |
|                    | Друга                    | 21,6±0,3                  | 12,0±0,1 | 65,9±0,3 |
| Усі                | Перша                    | 21,7±0,3                  | 5,0±0,1  | 71,7±0,4 |
|                    | Друга                    | 15,2±0,1                  | 39,0±0,2 | 45,0±0,2 |
|                    | Друга                    | 17,0±0,2                  | 27,7±0,2 | 54,4±0,3 |

### ВИСНОВКИ:

Маринувани м'ясні напівфабрикати користуються стійким попитом, мають не тільки підвищені органолептичні показники, а й вирізняються порівняно високим терміном зберігання. Маринувани напівфабрикати виробляють м'яса птиці з використанням маринадних сумішей, актуальними питаннями технології м'ясних маринуваних напівфабрикатів є підвищення харчової і біологічної цінності, використання гідропульсного устаткування для масажування і насичення інгредієнтами м'ясної сировини забезпечує зменшення тривалості процесу насичення, використання циклічного способу створення надлишкового тиску передбачає збільшення глибини проникнення інгредієнтів та їх рівномірний розподіл в об'ємі м'ясної сировини, що призведе до підвищення якості кінцевого продукту та його смакових характеристик. Комбінований процес вакуум-тиску-вакуум призводить до максимального виділення зайвиль повітря як з м'ясної сировини, так і з просочувального розсолу, що подовжує термін придатності м'ясної продукції.



## РЕФЕРАТ

Магістерська робота на тему «Удосконалення технології маринадів для м'ясних напівфабрикатів» містить 74 сторінки, 15 таблиць, 15 рисунків та 49 літературних джерел.

**Мета роботи** – удосконалення технології маринованих напівфабрикатів з м'яса птиці шляхом використання гідроімпульсного способу масажування і насичення інгредієнтами м'ясної сировини.

**Об'єкт дослідження** – технологія виробництва м'ясних маринованих напівфабрикатів.

**Предмет дослідження** – мариновані напівфабрикати з м'яса птиці.

В магістерській кваліфікаційній роботі обґрунтовано можливість використання гідроімпульсного устаткування для масажування і насичення інгредієнтами м'ясної сировини, що забезпечує зменшення тривалості процесу насичення.

Наведено переваги використання циклічного способу створення надлишкового тиску, за рахунок збільшення глибини проникнення інгредієнтів та їх рівномірний розподіл в об'ємі м'ясної сировини, що призводить до поліпшення якості кінцевого продукту та його смакових характеристик.

Представлено результати визначення органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних властивостей, визначення структурно-механічних властивостей готового продукту.

**Ключові слова:** маринування, напівфабрикати, крильця курячі, масажування, технологія

---

## ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ  
УКРАЇНИ

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

magystr\_dep@nubip.edu.ua  
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

Виданий 02.11.2023



# СЕРТИФІКАТ

Цей сертифікат засвідчує, що

**Ольга**

успішно закінчив(ла) курс  
«Початок роботи з ChatGPT»

**Олександр Краковецький**  
PhD, CEO DevRain

Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням:  
<https://certs.prometheus.org.ua/cert/0e4c7908331149fe8bfd73e32c47b58b>

**PROMETHEUS**



## РЕЗЮМЕ

---

### ДОСВІД РОБОТИ

05.2021 - 08.2021 практичне стажування на заводі м'ясних напівфабрикатів Allfein, Німеччина.

02.2020 – 03.2023 продавець продовольчих товарів, відділ свіжих продуктів, Fozzy Group (Сільпо), Київ.

08.2022 – 04.2023 стікерувальниця, ТОВ «Грін Го», Київ.

04.2023 по нині, фахівець відділу обслуговування клієнтів, ТОВ «Грін Го», Київ.

---