



Дорожко Владислав Васильович

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/structure/fht>

Освітня програма: Технології зберігання та переробки водних біоресурсів

Тема магістерської роботи: «Удосконалення технології сушеної продукції з модифікацією смако-ароматичних властивостей»

Керівник: Голембовська Наталія Володимирівна, доцент, к.т.н.



ПУБЛІКАЦІЇ

- Продовольча та екологічна безпека в умовах війни та повоєнної відбудови: виклики для України та світу – Київ: НУБіП України, 2023.
- Актуальні питання сьогодення та післявоєнного відновлення сільського господарства й екології: експертно-аналітичні складові формування продовольчої стратегії України: збірник матеріалів за підсумками науково-практичної конференції з нагоди 20-річчя УЛЯБП АПК НУБіП України (снт Чабани, 2 жовтня 2023 р.). К.: НУБіП України, 2023. 179 с.

ПОСТЕР

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
«Удосконалення технології сушеної продукції з модифікацією смако-ароматичних властивостей»
Виконавець: **Дорожко Владислав Васильович**, спеціальність 181 «Харчові технології»,
освітня програма «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів», група ТПР,
Науковий керівник: к.т.н., доцент **Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА**

Вихідні дані до магістерської роботи
Вид продукту – рибні **снеки** на основі прісноводної риби; сировина – короп, соуси; лабораторні прилади та обладнання; хімічні реактиви; економічно-статистична інформація щодо розрахунків економічної ефективності.
Перелік питань, що підлягають дослідженню: огляд літературних джерел; організація, об'єкти, предмети і методи досліджень; результати дослідження та їх аналіз; розрахунки економічної ефективності; висновки, список використаної літератури.

Анотація
Магістерська робота складається з 7 розділів, виконана на 91 сторінці, ілюстрована 20 таблицями, 15 рисунками та містить 71 бібліографічне джерело.
Об'єкт дослідження – технологія виготовлення рибних **снеків** з попередньою обробкою напівафабрикату за рахунок додавання соусу.
Предмет дослідження – показники якості та безпечності рибної сировини, рибні **снеки**; показники якості нової продукції; економічна ефективність виробництва **снеків**.
Вивчені органолептичні, фізико-хімічні показники якості готового продукту, проведені хімічні дослідження, а саме визначення вмісту вологи, жиру, білка, мінеральних речовин, активності води, кислотності, золості.

Опис технологічної схеми

1. Ідентифікація, зважування і приймання сировини;
2. Підготовка основної сировини;
3. Соління;
4. Осушування;
5. Маринування;
6. Термообробка;
7. Контроль якості;
8. Пакування, зберігання.

Висновки

- Досліджено та проаналізовано сучасні технології виробництва **снеків**, визначено основні напрями підвищення їх якості, виробництва сушеної рибної продукції та перспективи її вдосконалення;
- Обґрунтовано доцільність використання рибної сировини та різних соусів у технології **снекової** продукції;
- Описано вплив різних видів соусів на органолептичні властивості сушено-в'яленої рибної продукції, хімічний склад та фізико-хімічні показники;
- Обґрунтовано та удосконалено перспективну технологію виготовлення рибних **снеків** з попередньою обробкою напівафабрикату в соусі;
- Визначено комплекс заходів, спрямованих на збереження здоров'я працівників і підтримання оптимальної працездатності в умовах виробництва.



РЕФЕРАТ

Дипломна робота «Удосконалення технології сушеної продукції з модифікацією смако-ароматичних властивостей» присвячена вдосконаленню виробництва закусок із сушеної риби за допомогою інноваційних технологій посилення смаку. Робота досліджує вплив різноманітних соусів, які використовуються під час попередньої обробки, з метою забезпечення різноманіття та покращення смакових профілів, зберігаючи при цьому якість і безпеку продукту. Дослідження включає комплексний аналіз органолептичних властивостей, фізико-хімічних показників і аспектів хімічного складу, таких як вміст вологи, жиру, білка та мінеральних речовин. Крім того, у праці оцінюється активність води, кислотність і зольність. Це дослідження також оцінює економічну ефективність виробничого процесу, включаючи сучасні технологічні досягнення для створення асортименту привабливих, різноманітних і безпечних закусок із сушеної риби. Диплом включає в себе ретельний огляд літератури, детальну методологію, експериментальні результати та економічний аналіз, пропонуючи цілісний підхід до революції в індустрії закусок із сушеної риби.

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ

РЕЗЮМЕ

Резюме доступне за посиланням:

<https://docs.google.com/document/d/1nqqXWNWahcw5ZQqLh6MgdA29BGlrxhtC/edit?usp=sharing&oid=113897168443863289709&rtpof=true&sd=true>

ДОСВІД РОБОТИ
