



Хоменко Тетяна Петрівна

Факультет: Харчових технологій та управління якістю продукції

АПК

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

Кафедра: 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, консервування та переробки м'яса»

Тема магістерської кваліфікаційної роботи: Удосконалення технологій січених напівфабрикатів збагачених морськими водоростями.

Керівник: Пилипчук О.С., к.с.-г.н., доцент



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність: Концептуальні підходи до створення функціональних продуктів харчування спрямовані на вирішення питань підтримки та збереження здоров'я населення. Вдосконалення цих підходів, зокрема розробка якісних та корисних для раціону продуктів, враховує тенденцію до збільшення споживання рафінованих продуктів, раціональність використання харчових продуктів із тривалим терміном зберігання та впровадження інтенсивних методів обробки (високі температури, тиск, розширення спектру харчових добавок). Також необхідно зважати на зниження активності організму та підвищення нестабільності нервово-психологічного стану населення.

Одним із перспективних напрямів боротьби з мікроелементним дефіцитом є пошук нових рослинних джерел, збагачених мікроелементами, та впровадження інноваційних рішень для їх використання у збагаченні харчових продуктів, призначених для широких верств населення. Готова продукція на основі м'ясних посічених напівфабрикатів є важливою складовою збалансованого раціону, адже характеризується високою енергетичною цінністю та оптимальним амінокислотним складом. Додавання рослинних компонентів дозволяє коригувати хімічний склад, підвищувати вміст мікроелементів, що, у свою чергу, позитивно впливає на якість харчування та здоров'я споживачів.

Проте аналіз літературних джерел показує, що питання амінокислотної збалансованості та білкового збагачення м'ясних посічених напівфабрикатів (МПН) із використанням рослинної сировини залишаються недостатньо дослідженими. Тому вдосконалення технології виробництва МПН із залученням природних ресурсів, багатих на



мікроелементи, є актуальним завданням. Це сприятиме розширенню асортименту функціональних харчових продуктів на м'ясній основі. Дослідження, які будуть проводитися в межах магістерської роботи, спрямовані саме на вирішення цієї проблеми. Метою роботи є наукове обґрунтування та вдосконалення технології виробництва посічених напівфабрикатів збагачених морськими водоростями, для отримання продукції високої якості.

Завдання:

- обґрунтувати доцільність вибору морських водоростей для збагачення посічених напівфабрикатів;
- дослідити вплив морських водоростей на технологічні показники січених напівфабрикатів;
- обґрунтувати раціональну кількість внесення морських водоростей в модельні фаршеві системи;
- розробити рецептури м'ясних посічених напівфабрикатів і виробів;
- дослідити їхній вплив на технологічні показники й уточнити технологічні режими їх виробництва;
- удосконалити технологію виробництва м'ясних посічених напівфабрикатів з використанням морських водоростей;

НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА

ПУБЛІКАЦІЇ

Опубліковано тези на тему: Технологія приготування пончиків з різних видів борошна. XII Міжнародній науково-практичній конференції вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства», Київ, НУБІП, 18-19 квітня, 2024

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ

Сертифікат «Якість на тарілці: Воркшоп з вивчення якості та безпечності харчових продуктів» в кулінарному центрі МХП

СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

Активна	учасниця	студентської	організації
Науковий відділ	Студентської ради	факультету харчових технологій	
Національний університет біоресурсів і природокористування України			
Період: 2022–2024			

- Виконувала обов'язки члена наукового відділу: брала участь в організації наукових подій для студентів
- Була ініціаторкою та координаторкою кількох студентських заходів.
- Активно долучалася до загальноуніверситетських культурних, просвітницьких та благодійних ініціатив



Староста академічної групи

Період: 2023–2024

- Виконувала обов'язки старости: координувала комунікацію між студентами та викладачами, організовувала навчальний процес у групі
- Відповідала за інформування студентів щодо розкладу, змін у навчанні, участі в наукових та культурних заходах

РЕЗЮМЕ

Хоменко Тетяна

Студентка спеціальності «Харчові технології». освітньої програми: «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», Національного університету біоресурсів та природокористування України.

Е-mail: t.khomenko.t@gmail.com Тел.: +38 (098) 896-32-60

Ціль: Застосування знань і навичок у сфері м'ясної промисловості, з особливим інтересом до удосконалення технологій січених напівфабрикатів збагачених морськими водоростями.

ДОСВІД РОБОТИ

Практика

Підприємство з виробництва м'ясних напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co.(Німеччина)

Період: лютий – травень 2023 р.

Обов'язки:

Приймання, сортування та первинна обробка сирого м'яса

Контроль температурного режиму при зберіганні та заморожуванні м'ясної сировини

Участь у процесах заморозки м'яса

Упакування м'яса згідно зі стандартами підприємства

Дотримання вимог гігієни, санітарії та правил безпеки при роботі з м'ясною продукцією
