



Худя Діана 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>)

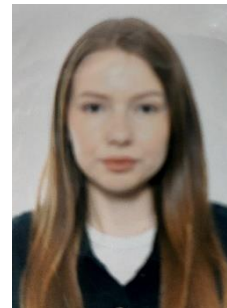
Спеціальність: Харчові технології (<https://nubip.edu.ua/node/2343/2>)

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

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

Тема магістерської кваліфікаційної роботи: Розробка нових видів м'ясо-рослинних напівфабрикатів оздоровчого призначення.

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



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність: Однією з ключових і водночас складних задач сучасного суспільства є забезпечення населення якісними продуктами харчування. З моменту народження і до кінця життя харчування відіграє визначну роль у формуванні та підтримці організму людини. Поживні речовини, що надходять із їжею, зазнають складних біохімічних перетворень під час метаболізму, утворюючи структурні елементи клітин. Ці речовини забезпечують організм енергією та пластичним матеріалом, необхідним для життєдіяльності. У галузі існує низка проблем, серед яких дефіцит складських приміщень, відсутність стандартів для реалізації та зберігання продукції, що негативно впливає на репутацію компаній-виробників. Додаткові труднощі виникають через низьку якість сировини, неякісну упаковку та транспортування. Розробка нових рецептур кулінарних напівфабрикатів дозволяє збалансувати їх за біологічною та харчовою цінністю, розширити асортимент продукції та створити варіанти зі зниженою калорійністю.

Мета: теоретично обґрунтувати та розробити рецептуру м'ясо-рослинних напівфабрикатів оздоровчого призначення.

Завдання:

1. Проаналізувати вимоги до виробництва м'ясних-рослинних продуктів.
2. Визначити режими попередньої технологічної обробки рослинної сировини.



3. Дослідити вплив співвідношення компонентів рецептури на якісні характеристики виробів.
4. Оцінити харчову та біологічну цінність розроблених продуктів.
5. Визначити фізико-хімічні, функціонально-технологічні та структурно-механічні показники розроблених продуктів.
6. Провести економічне обґрунтування використання рослинної сировини у виробництві м'ясо-рослинних напівфабрикатів оздоровчого призначення.

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

Міжнародну науково-практичну конференцію вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства», 10-11 квітня 2025 р. м. Київ

ПУБЛІКАЦІЇ

Тези доповіді: «Нові стратегії розробки м'ясо-рослинних напівфабрикатів оздоровчого призначення»

ПОСТЕР

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ (в т.ч. неформальна освіта: назви курсів і дипломів на prometheus, coursera і т.п.)

СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

РЕЗЮМЕ

Худя Діана Петрівна

e-mail: hdianka094@gmail.com

ДОСВІД РОБОТИ

01.11.2022 - 20.01.2023 - стажування на підприємстві з виробництва м'ясних напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co.(Німеччина)
