



Костюк Денис Миколайович

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/2343/2>)

Освітня програма: «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів»

Назва магістерської роботи: Удосконалення технології котлет рибних з використанням гідролізату з м'яса мідій

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

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Одним із актуальних напрямів розвитку харчової промисловості є розробка та удосконалення технологій продуктів з високою біологічною цінністю, покращеними органолептичними властивостями та функціональною спрямованістю. У цьому контексті особливу увагу привертають рибні кулінарні вироби, зокрема котлети, які є популярними серед споживачів завдяки зручності у приготуванні та високим поживним властивостям.

Однак традиційні рибні котлети часто мають низький вміст біологічно активних речовин та обмежені функціональні властивості. Тому впровадження нових інгредієнтів, зокрема білкових гідролізатів, здатне значно підвищити харчову цінність та біодоступність білка у готовому продукті.

М'ясо мідій є цінним джерелом повноцінного білка, мікроелементів, амінокислот і морських біоактивних сполук. Отримані з нього гідролізати характеризуються високою розчинністю, засвоюваністю та мають здатність покращувати структурно-механічні й функціональні характеристики фаршу. Використання гідролізату з м'яса мідій як добавки у технології рибних котлет може сприяти підвищенню їх біологічної цінності, покращенню текстури, соковитості, смакових показників та подовженню терміну зберігання.

Удосконалення рецептури рибних котлет із включенням гідролізату також відповідає сучасним вимогам щодо створення функціональних продуктів для різних категорій населення, зокрема для людей, які ведуть активний спосіб життя, осіб з підвищеними потребами в білку або потребою у легкозасвоюваному харчуванні.

Таким чином, обрана тема є актуальною, має практичну значущість і відповідає сучасним тенденціям розвитку харчових технологій. Вона спрямована на підвищення якості, безпечності та конкурентоспроможності продукції, що є важливим завданням для харчової галузі України в умовах посиленої ринкової конкуренції та прагнення до євроінтеграції.



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>

НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА КОНФЕРЕНЦІЇ

ПУБЛІКАЦІЇ

ПОСТЕР

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>

СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

РЕЗЮМЕ

ДОСВІД РОБОТИ
