



Косяк Каріна Богданівна



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»

Тема магістерської кваліфікаційної роботи: «Удосконалення технології снєків з топінамбуром»

Керівник: Слободянюк Н.М., к.с.-г.н., доцент

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАҐІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ Актуальність.

Технологічне опрацювання топінамбуру як альтернативної сировини для виробництва харчових продуктів набуває особливої актуальності в умовах сучасної харчової промисловості. Топінамбур як технологічна сировина має високий вміст сухих речовин, інуліну та пектинових сполук, що надає йому хороші формоутворювальні властивості та стабільність при термічній обробці. Це відкриває широкі можливості для його використання у виготовленні снєкової продукції.

На сьогодні відсутні уніфіковані технологічні рішення щодо обробки топінамбуру з метою виробництва снєків, особливо в частині підготовки сировини, вибору оптимального методу сушіння, контролю вологості, текстури та збереження органолептичних характеристик продукту. Актуальним є також підбір раціональної рецептури з урахуванням технологічних властивостей топінамбуру як основного компоненту.

Таким чином, наукове обґрунтування та практичне вдосконалення технології виробництва снєків з топінамбуру дозволить не лише розширити асортимент продукції, але й оптимізувати технологічні процеси з урахуванням властивостей нестандартної сировини, що є актуальним завданням для харчових виробництв нового покоління.



Мета. Удосконалити технологію виробництва снєків з топінамбуrom з метою покращення їх харчової цінності та якості.

Завдання дослідження:

1. Вивчити властивості топінамбуру як сировини для снєків.
2. Дослідити вплив технологічних параметрів на якість готового продукту.
3. Розробити оптимальну рецептуру снєків з топінамбуrom.
4. Провести оцінку органолептичних та фізико-хімічних показників продукції.
5. Надати рекомендації щодо виробництва та зберігання готових снєків.

НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА

КОНФЕРЕНЦІЇ

- МІЖНАРОДНА ДИСТАНЦІЙНА НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ «ЕКОНОМІКА, МЕНЕДЖМЕНТ ТА СОЦІАЛЬНІ НАУКИ (ГЛОБАЛЬНИЙ СЦЕНАРІЙ)»: Психологія (Психологія та розвиток особистості в управлінні, особистість в соціально-економічній сфері, психологія особистості в кризових і невизначених умовах)

ПУБЛІКАЦІЇ

ПОСТЕР

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ

Сертифікат доступний за посиланням: [Каріна Богданівна Косяк.pdf](#)

СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО



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>

РЕЗЮМЕ

Резюме за посиланням:

https://docs.google.com/document/d/1DI78oymorY_EjmyTHtldDOuRmqkhMUk4Yzek566qig/edit?usp=

ДОСВІД РОБОТИ
