



Кривенко Яна Володимирівна

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>)

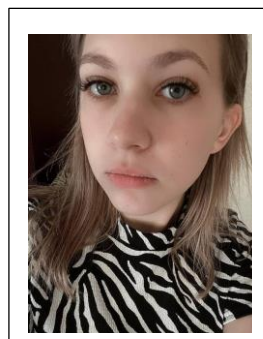
Спеціальність: Харчові технології (<https://nubip.edu.ua/node/2343/2>)

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

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

Тема магістерської роботи: «Застосування біорозкладних покриттів у технології м'ясних продуктів»

Керівник: кандидат тех. наук, доцент Штонда Оксана Анатоліївна



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність теми. Полягає в ряді важливих факторів, що зумовлюють необхідність дослідження нових матеріалів для упаковки та обробки продуктів харчування, зокрема м'ясних.

1. Екологічні проблеми: Сучасне виробництво упаковки здебільшого використовує пластикові матеріали, які мають тривалий термін розкладу в природі та завдають значної шкоди навколишньому середовищу. Враховуючи глобальну проблему забруднення пластиком, розробка біорозкладних матеріалів є важливою складовою сталого розвитку та збереження екології.
2. Збереження якості продукції: Упаковка м'ясних продуктів виконує не тільки екологічну, але й технологічну функцію, оскільки вона впливає на термін зберігання продуктів, їх безпеку та збереження харчових властивостей. Біорозкладні покриття, виготовлені з натуральних матеріалів, можуть покращити умови зберігання м'ясних виробів, знижуючи вплив мікроорганізмів і затримуючи окислення.
3. Інноваційні технології: Розвиток біотехнологій і харчових інновацій дозволяє створювати нові, ефективніші біорозкладні матеріали. Це дає можливість м'ясній промисловості отримати екологічно чисті упаковки, що не тільки зменшують навантаження на довкілля, а й відкривають нові перспективи для



розвитку упаковочних матеріалів, які можуть бути інтегровані в процеси обробки та зберігання м'ясних продуктів.

4. Споживчі тенденції та вимоги: Сучасні споживачі все більше звертають увагу на екологічну складову продуктів харчування, зокрема на упаковку, що є важливим фактором при виборі товару. Використання біорозкладних покриттів може стати конкурентною перевагою для виробників м'ясних продуктів, які прагнуть задовольнити потреби екологічно свідомих споживачів.

Таким чином, тема дослідження є надзвичайно актуальною як з точки зору екології, так і для розвитку нових технологій у виробництві м'ясних продуктів. Вивчення біорозкладних покриттів допоможе вирішити важливі питання, пов'язані із збереженням екології та поліпшенням якості продукції.

Метою магістерської кваліфікаційної роботи є дослідження властивостей біорозкладних матеріалів та їх ефективності в якості покриттів для упаковки м'ясних продуктів з метою покращення їх зберігання та зниження екологічного навантаження. Також, робота передбачає розробку рекомендацій щодо впровадження таких матеріалів у промислове виробництво.

НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА (публікації тез доповіді на тему «Проблеми управління персоналом на сучасних підприємствах» у збірнику матеріалів за участі в Міжнародній дистанційній конференції «ЕКОНОМІКА, МЕНЕДЖМЕНТ ТА СОЦІАЛЬНІ НАУКИ (ГЛОБАЛЬНИЙ СЦЕНАРІЙ)» та публікації тез доповіді на тему «Роль ділових комунікацій в управлінні комунікацією» за участі в дистанційній конференції «Медіація & університети»)

КОНФЕРЕНЦІЇ

ПУБЛІКАЦІЇ

ПОСТЕР

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ

Диплом бакалавра В24 № 130086 спеціальності «Харчові технології»



**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

РЕЗЮМЕ

ДОСВІД РОБОТИ
