



Лесик Сергій Сергійович

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 технології м'ясо-
рослинних напівфабрикатів для дитячого харчування

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



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність. В сучасних умовах науково обґрунтованим та економічно доступним методом вирішення проблеми раціонального харчування є створення продукції спеціального та функціонального призначення. Ця продукція, знаходячись у збалансованому стані, містить всі необхідні харчові компоненти, такі як білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини, біофлавоноїди, органічні кислоти та інші біологічно активні речовини.

Саме тому виробники намагаються інтенсифікувати виробництво, найбільш ефективно залучати власні внутрішні ресурси, переходити на сучасні технології. Велику питому вагу серед продукції м'ясопереробних підприємств займають м'ясні консерви, які сміливо можна віднести до числа популярних харчових продуктів. Серед дітей найбільшою популярністю користуються напівфабрикати на м'ясній основі, що й обумовлює актуальність обраної теми кваліфікаційної роботи.

Актуальність виробництва дитячих м'ясо-рослинних напівфабрикатів оздоровчого призначення полягає в поєднанні високоякісного харчування та забезпечення дітей необхідними поживними речовинами. Цей продукт відповідає сучасним тенденціям у харчовій промисловості, таким як здорове харчування та споживання функціональних продуктів.

Дитячі м'ясо-рослинні напівфабрикати мають потенціал забезпечувати потреби організму дітей необхідними білками, вітамінами та мінералами, а також сприяти формуванню здорових харчових звичок у ранньому віці. Крім того, такі продукти можуть



стати альтернативою для батьків, які обирають продукти з підвищеною біологічною цінністю для повсякденного харчування дітей.

Наразі на ринку України відсутні м'ясні або м'ясо-рослинні напівфабрикати для дитячого харчування вітчизняного виробництва, вся продукція даного сегменту ринку імпортується. Тому розробка технологій якісних та корисних м'ясорослинних напівфабрикатів оздоровчого призначення для дітей, що будуть вироблятися з вітчизняної сировини, набуває особливої актуальності.

Метою магістерської кваліфікаційної роботи є теоретичне обґрунтування та розроблення способу виробництва харчового продукту оздоровчого призначення для дітей, а саме м'ясо-рослинних напівфабрикатів.

Завдання:

1. Охарактеризувати особливості дитячого харчування;
2. Порівняти біохімічний склад різних видів м'ясної сировини та обрати найбільш корисну для харчування дітей;
3. Розробити рецептуру м'ясо-рослинних напівфабрикатів для дитячого харчування;
4. Провести аналіз показників якості розробленого продукту;
5. Оцінити показники харчової та біологічної цінності розробленого продукту і порівняти їх з аналогічними показниками традиційних м'ясними напівфабрикатами.

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

КОНФЕРЕНЦІЇ

- Введіть назву (назви) конференцій, дату проведення, місто і покликання на конференцію, якщо можливо.

ПУБЛІКАЦІЇ

- Вашу публікацію (публікації) оформлювати за правилами оформлення списку використаних джерел.

ПОСТЕР

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

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

ДОСВІД РОБОТИ
