



Луб'янко Захар Іванович

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 м'ясних продуктів на основі органічного м'яса кроликів з включенням білково-вуглеводних композитів рослинного походження.

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



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність. Сучасні умови диктують необхідність збагачення харчових раціонів безпечними та збалансованими продуктами харчування, збагаченими біополімерами білково-вуглеводної природи та мають певну фізіологічну дію, а також регулюючу дію на обмінні процеси, що відбуваються в організмі.

У програмі соціально-економічного розвитку на період до 2030 року інтерес становить комплексна переробка тваринницьких ресурсів, у тому числі скоростиглої м'ясної сировини та вторинних ресурсів м'ясної промисловості, на м'ясопродукти профілактичного та спеціального призначення. Даний кластер продукції є відносно новим напрямком, досить слабо розвиненим і є актуальним і прогресивним напрямком в харчовій промисловості. А також має соціальне та практичне значення, оскільки передбачає виробництво м'ясної харчової продукції, максимально наближеної до концепції здорового харчування.

Запропонований напрям передбачає розробку та впровадження в асортиментні ряди м'ясних продуктів з функціональними властивостями, отриманих на основі ресурсів галузі тваринництва, кролівництва та птахівництва як найбільш перспективних щодо



отримання сировини. Такий підхід дозволить не тільки розширити асортимент виробленої продукції, підвищити конкурентоспроможність виробників, але й зробити певний внесок у розвиток здорового харчування в регіоні.

Раціонально підібрані біополімерні рослинні комплекси в поєднанні з білковим компонентом рослинного і тваринного походження можуть безпечно використовуватися у функціональних продуктах різного складу та спрямованості.

Мета. Удосконалити технологію м'ясних продуктів на основі органічного м'яса кроликів з включенням білково-вуглеводних композитів рослинного походження.

Завдання дослідження:

1. Провести аналіз властивостей органічного м'яса кроликів;
 - 1.1. Вивчення хімічного складу, харчової та біологічної цінності м'яса.
 - 1.2. Дослідження його функціональних властивостей для використання в нових рецептурах.
2. Провести підбір білково-вуглеводних композитів рослинного походження;
 - 2.1. Вибір оптимальних джерел рослинних білків та вуглеводів.
3. Дослідити технологічних та харчових характеристик рослинних білків та вуглеводів.
4. Розробити рецептуру продукту із використанням м'яса кроликів і рослинних композитів.
5. Провести дослідження співвідношення компонентів для покращення текстури, смаку, кольору та тривалості зберігання. Проведення сенсорної оцінки розроблених продуктів.
6. Провести дослідження фізико-хімічних, функціонально-технологічних і мікробіологічних властивостей готових виробів.
7. Економічне обґрунтування виробництва.

НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА

КОНФЕРЕНЦІЇ

МІЖНАРОДНА ДИСТАНЦІЙНА НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ «ЕКОНОМІКА, МЕНЕДЖМЕНТ ТА СОЦІАЛЬНІ НАУКИ (ГЛОБАЛЬНИЙ СЦЕНАРІЙ)»: Секція: Психологія (Психологія та розвиток особистості в управлінні, особистість в соціально-економічній сфері, психологія особистості в кризових і невизначених умовах). (м. Київ, 10 квітня 2025 р. - 11 квітня 2025 р.)

ПУБЛІКАЦІЇ

Луб'янко З. І., & Пилипчук О. С. (2025). Удосконалення м'ясних продуктів на основі органічного м'яса кроликів з включенням білково-вуглеводних композитів рослинного походження. *У Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками XIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 10–11 квітня 2025 р.)* (с. 126–128). К.: РВВ НУБІП України.



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>

ПОСТЕР

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



FIELD OF «FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGIES»
IN THE INTERNATIONAL COMPETITION OF STUDENT SCIENTIFIC WORKS



«BLACK SEA SCIENCE 2025»

organized by
Odesa National University of Technology
Odesa, Ukraine

Certificate of participation

Improvement of fish restructured sausages technology

authored by
Lubianko Zakhar

Head of the Organizing Committee
Rector of Odesa National
University of Technology
Larysa IVANCHENKOVA

President of Odesa National
University of Technology
Bogdan IEGOROV

Vice-Rector for Scientific Work
and International Relations of
Odesa National University of
Technology
Olga OLSHEVSKA

Head of the Jury in the field of
"Food Science and Technologies"
Tetiana SHARAKHMATOVA

BSS-2025.129

СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

РЕЗЮМЕ

ДОСВІД РОБОТИ

ТОВ «Сільпо Фуд», кухар-універсал, 18 листопада 2023 рік — 12 жовтня 2024 рік
(10 місяців)