



МАКАРОВ ОЛЕГ РУСЛАНОВИЧ

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/structure/fht>)

Освітня програма: Технології зберігання та переробки водних біоресурсів

Тема магістерської роботи: Розробка рецептури м'ясних хлібів на основі фаршу прісноводної риби

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



ПОСТЕР



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ



Національний університет біоресурсів і природокористування України
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробка рецептури м'ясних хлібів на основі фаршу прісноводної риби

виконавець: Макаров Олег Русланович, науковий керівник: Голембовська Наталія Володимирівна к.т.н., доцент



Метою магістерської роботи є розробка рецептури м'ясних хлібів на основі фаршу прісноводної риби.

Об'єкт дослідження – розробка рецептури м'ясних хлібів на основі фаршу прісноводної риби з додатковою сировиною (маслини, броколі).

Предмет дослідження – показники якості та безпечності м'ясних хлібів на основі фаршу прісноводної риби та їх зміни під час зберігання.

Зовнішній вигляд готових зразків м'ясних хлібів на основі фаршу прісноводної риби



Контрольний зразок



Зразок з яйцем(1)



Зразок з маслинами(2)

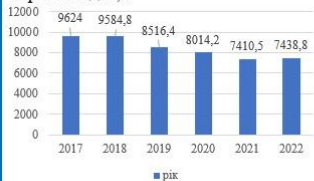


Зразок з броколі(3)

Було розроблено рецептури зразків

Найменування компонента	Рецептурний склад, г/100 г продукції			
	Контроль	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Фарш коропа	81	66	66	66
Сіль	1	1	1	1
Яйце (меланка)	5	5	5	5
Хліб	3	3	3	3
Молоко	5	5	5	5
Цибуля	5	5	5	5
Яйце жарене	-	15	-	-
Маслини	-	-	15	-
Броколі	-	-	-	15

На основі розділу аналіз літератури було визначено, що обсяг виліву коропа падає, г



Органолептична оцінка



Рецептура	Хімічний склад на 100 г, %				Енергетична цінність, ккал
	Волога	Жир	Білок	Мінеральні речовини	
Контроль	72,9	9,7	16,1	1,391	151,7
№1	70	20	9	1,096	216
№2	73,4	11,7	13,6	1,394	159,7
№3	76	7,8	14,5	1,783	128,2

Висновки: У ході дослідження була проведена розробка рецептури м'ясних хлібів на основі фаршу прісноводної риби. Отримані результати свідчать про можливість успішної заміни частини фаршу прісноводної риби на додаткову сировину. Експериментально встановлено оптимальні пропорції фаршу та інших компонентів рецептури, що забезпечують високу якість кінцевого продукту. Загальне дослідження підтверджує перспективність використання фаршу прісноводної риби у виробництві м'ясних хлібів та відкриває можливості для подальших досліджень у цьому напрямку.



РЕЗЮМЕ

Освіта:

Національний університет біоресурсів і природокористування України (НУБіП), Магістр

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК
Проходив навчання на магістратурі за спеціальністю "Технології зберігання та переробки водних біоресурсів", навчався на бюджетній основі, отримував високі оцінки за що отримував підвищену стипендію. Навчався із задоволенням, ходив на майстер класи, був активним, самостійно писав магістерську роботу.

Українська інженерно-педагогічна академія (УІПА), Бакалавр

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Проходив навчання на бакалавраті за спеціальністю "Харчові технології, освітня програма Ресторанні технології", навчався на бюджетній основі. Здобував навички роботи ресторанів, складання технологічних схем страв та продуктів споживання. Навчався на гарні оцінки, отримував стипендію, вчасно здавав всі екзамени та самостійно писав курсові роботи.

Особисті та професійні навички:

- Володію українською (Вільно володію як розмовною так і професійною мовою) та англійською мовами (Знання англійської мови на рівні, що дозволяє проводити професійну комунікацію).
- Вільно володію комп'ютерними програмами Microsoft Office, пошуковими засобами, програмами для комп'ютерного моделювання КОМПАС-3D, SketchUp.
- Відповідальний, пунктуальний, швидко вчуся та готовий до вивчення нового.
- Знання основ харчової безпеки та стандартів, розуміння стандартизації харчових продуктів в Україні (ДСТУ, ISO, НАССР).



ДОСВІД РОБОТИ

Allfein Feinkost GmbH (3 місяці) Німеччина (місто Данненберг),
виробництво полуфабрикатів з курки, практика (харчовий технолог)
До моїх обов'язків входило:

- Приймання сировини, маркування партій курятини
- Контроль технологічного процесу
- Упаковка готових полуфабрикатів

Bauerngut Fleisch- und Wurstwaren GmbH (3 місяці) Німеччина (місто
Кьонерн), виробництво ковбасних і копчених виробів, практика (харчовий
технолог)

До моїх обов'язків входило:

- Робота на лінії по упаковці сосисок, копчених виробів
- Дотримання технологічного процесу виготовлення сосисок
- Нарізання копчених виробів

Українська лабораторія якості і безпеки продукції АПК (1,5 місяця)
Київська область (місто Чабани), лабораторія НУБіП України. Пройшов
практику у лабораторії, за період практики навчився визначати вміст жиру в
харчових продуктах, вміст вологи, активність води, рН та інші показники в
продуктах.
