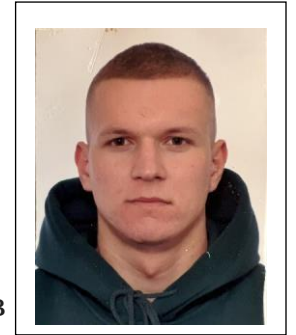




МИХАЙЛЮК ВЛАДИСЛАВ СЕРГІЙОВИЧ



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/46870>)

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

Тема магістерської роботи: «Використання рослинної сировини при виготовленні м'ясних хлібів»

Керівник: к.т.н., доц. Ізраєлян Валентина Миколаївна

ПУБЛІКАЦІЇ

ПОСТЕР



Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
МАГІСТЕРСЬКА КВАЛІКАЦІЙНА РОБОТА на тему:
«ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ М'ЯСНИХ ХЛІБІВ»

Виконав: **Михайлюк Владислав Сергійович**
Керівник: к.т.н., доцент **Ізраєлян В.М.**



Метою магістерської роботи є розроблення способу виробництва м'ясного хліба зі збалансованим вмістом поживних речовин та поліпшеною біологічною цінністю.

Об'єкт дослідження – технологія м'ясних хлібів з використанням рослинної сировини.

Предмет дослідження – м'ясні хліби з поліпшеною біологічною цінністю.

Завдання магістерської роботи :

- ✓ охарактеризувати нові напрями у виробництві функціональних продуктів на основі м'ясних хлібів;
- ✓ розробити рецептуру м'ясних хлібів та визначити параметри технологічного процесу, нового збагаченого харчового продукту;
- ✓ оцінити якісні показники готового продукту, отриманого за розробленою технологією;
- ✓ охарактеризувати охорону праці на підприємстві;
- ✓ провести розрахунок економічної ефективності;
- ✓ сформулювати висновки та надати пропозиції.



Профілограма органолептичних показників м'ясних хлібів



Схема проведення експериментальних досліджень

Показники	Контрольний зразок	Дослідний 1	Дослідний 2	Дослідний 3
Вміст вологи, %	60,17	62,31	63,30	63,17
Вміст білку, %	10,08	11,32	12,07	12,27
Вміст жиру, %	11,94	10,40	11,97	11,34
Вміст золи	1,15	1,10	1,09	1,08
Енергетична цінність, кДж	618,46	581,12	652,82	591,03

Фізико-хімічні показники дослідних зразків комбінованих м'ясних хлібів, %



РЕФЕРАТ

Магістерська кваліфікаційна робота складається зі вступу, 5 розділів, списку використаної літератури, який містить 70 джерел. Робота виконана на 80 сторінках і включає в себе 11 рисунків, 27 таблиць.

Тема магістерської кваліфікаційної роботи: «Використання рослинної сировини при виготовленні м'ясних хлібів».

Метою магістерської кваліфікаційної роботи є розроблення способу виробництва м'ясного хліба зі збалансованим вмістом поживних речовин та поліпшеною біологічною цінністю.

В кваліфікаційній роботі було проведено огляд сучасних літературних джерел, на основі аналізу якого було визначено напрям власних наукових досліджень. Кінцевим результатом розробки є удосконалення способу виробництва м'ясних хлібів з поліпшеною біологічною цінністю, споживання яких позитивно вплине на стан здоров'я людей похилого віку і забезпечить профілактику захворювань, пов'язаних із віком.

Розроблено програму досліджень, визначені методи, відповідно до поставлених завдань.

Об'єкт дослідження – технологія м'ясних хлібів з використанням рослинної сировини.

Предмет дослідження – м'ясні хліби з поліпшеною біологічною цінністю.

Досліджено органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні, мікробіологічні показники готового продукту.

Проведено розрахунок економічної ефективності.

Висновок магістерської кваліфікаційної роботи за результатами досліджень носить рекомендаційний характер.

Ключові слова: ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ, ЗБАЛАНСОВАНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ, М'ЯСНІ ХЛІБИ, ПОРОШОК ГЛОДУ, ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ, ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ХАРЧОВИЙ ПРОДУКТ

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



РЕЗЮМЕ

Михайлюк Владислав Сергійович

Освіта: Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів та природокористування України»

ОС: “Бакалавр”

Спеціальність: «Харчові технології та інженерія»

Період навчання: 2019-2023 рр.

Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

Мови: українська (рідна), німецька (середній рівень)

ДОСВІД РОБОТИ
