



ПАЛАМАРЧУК ПАВЛО ПАВЛОВИЧ

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: «Виготовлення варених ковбас з використанням рослинних композицій»

Керівник: к.т.н., доцент Ізраелян Валентина Миколаївна



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність теми. Виготовлення варених ковбас з використанням рослинних композицій має високу актуальність та відповідність сучасним тенденціям розвитку харчових технологій. У сучасному світі спостерігається значне зростання інтересу до здорового харчування, яке передбачає зниження споживання продуктів тваринного походження, зокрема червоного м'яса. Це зумовлено як рекомендаціями дієтологів щодо зменшення ризику серцево-судинних захворювань та покращення загального стану здоров'я, так і підвищенням екологічної свідомості споживачів. Використання рослинних композицій у виробництві варених ковбас є інноваційним підходом, який дозволяє створювати продукти з покращеними харчовими властивостями, такими як зменшений вміст насичених жирів і холестерину, збільшений вміст харчових волокон та біологічно активних речовин. Це відкриває нові можливості для розширення асортименту продуктів, адаптованих до потреб сучасного споживача.

Метою магістерської кваліфікаційної роботи – дослідження у сфері виробництва варених ковбас з рослинними композиціями не лише сприяє створенню інноваційних продуктів, але й допомагає вирішувати актуальні питання здорового харчування та екологічної безпеки, що підкреслює важливість і перспективність обраної теми.



НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА КОНФЕРЕНЦІЇ

ПУБЛІКАЦІЇ

ПОСТЕР

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

СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

РЕЗЮМЕ

ДОСВІД РОБОТИ

Помічник харчового технолога на виробництві Green Go

3 місяці 07.2023 — 10.2023

Проходив виробничу практику на підприємстві з виготовлення вегетаріанських напівфабрикатів для ознайомлення з правильною роботою харчовими добавками та текстурами.

- Планування та організація своєї роботи
 - Постійне навчання та розвиток професійних навичок
 - Здійснення контролю за якістю виконуваних робіт та процесів
-