



Петренко Лілія Олександрівна

Назва факультету 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 (1,5р.)

Освітня програма: «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів»

Тема магістерської кваліфікаційної роботи: «Застосування інноваційних способів попереднього оброблення напівфабрикату у технології рибних снєків»

Керівник: Менчинська А.А., к.т.н., доцент



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність.

У сучасних умовах особливої актуальності набуває виробництво харчових продуктів із високою харчовою та біологічною цінністю, які водночас мають зручну форму споживання та тривалий термін зберігання. Снеки, зокрема рибні, є популярною категорією серед споживачів завдяки своїй мобільності, смаковим якостям та можливості включення до раціону здорового харчування. Разом з тим, розвиток технологій виробництва рибних снєків вимагає впровадження ефективних та безпечних способів попереднього оброблення сировини, що дозволяє підвищити якість продукції, зменшити втрати поживних речовин та подовжити термін її зберігання.

Згідно з напрямками розвитку харчової промисловості, важливим завданням є комплексне використання сировинної бази, зокрема прісноводної риби, яка в Україні є доступною та перспективною. Інноваційні підходи до оброблення рибної сировини (наприклад, ферментація, імпульсне електричне поле, ультразвук) дозволяють значно покращити функціонально-технологічні характеристики напівфабрикату, що є основою для виготовлення якісного снєкового продукту. Водночас такі методи можуть сприяти зниженню кількості консервантів, що особливо важливо в умовах підвищеного попиту на натуральні продукти.

Таким чином, тема є актуальною з точки зору забезпечення продовольчої безпеки, розвитку інноваційних технологій у рибній галузі та задоволення потреб споживача у якісних, безпечних і корисних продуктах.



Мета.

Удосконалити технологію виготовлення рибних снєків шляхом застосування інноваційних способів попереднього оброблення рибного напівфабрикату з метою поліпшення якості, безпечності та збільшення терміну зберігання готової продукції.

Завдання дослідження:

1. Провести аналіз сировинної бази для виготовлення сушено-в'яленої продукції з гідробіонтів.
2. Дослідити особливості сучасних технологій виготовлення сушено-в'ялених рибних продуктів.
3. Провести теоретичне обґрунтування вибору основної сировини та інгредієнтів.
4. Розробити та обґрунтувати технологію інноваційної обробки напівфабрикату.
5. Розробити рецептуру та технологічну схему виготовлення рибних снєків.
6. Дослідити якісні показники готової продукції та їх зміну під час зберігання.
7. Провести економічне обґрунтування доцільності впровадження технології та виробництва рибних снєків з використанням інноваційних способів попереднього оброблення.

НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА

КОНФЕРЕНЦІЇ

Петренко Л. О., & Менчинська А. А. (2025). Застосування інноваційних способів попереднього оброблення напівфабрикату у технології рибних снєків. 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. 153–155). К.: РВВ НУБіП України.

ПУБЛІКАЦІЇ

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
