



ХАРЧЕНКО АНТОН 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/structure/fht>)

Освітня програма: Технології зберігання та переробки водних біоресурсів

Тема магістерської роботи:


Керівник: к.т.н., доцент Іванюта Анастасія Олександрівна





ПУБЛІКАЦІЇ

1. Харченко А.С., Іванюта А.О. Удосконалення технології кулінарної продукції гарячого копчення. Збірник праць за матеріалами міжнародної науково-практичної конференції Продовольча та екологічна безпека в умовах війни та повоєнної відбудови: виклики для України та світу присвяченої 125-річчю Національного університету біоресурсів і природокористування України К.: РВВ НУБіП України, 2023. – С.603-604.

ПОСТЕР



Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Удосконалення технології кулінарної продукції гарячого копчення
Виконав: Антон Харченко
Керівник: к.т.н., доцент Анастасія Іванюта

Організаційна оцінка рибних релізів гарячого копчення, Базис

Анотація роботи

Споживання копченої риби в Україні задовольняється не більше ніж на дві третини, що викликано складністю домашнього приготування, особливістю переваг споживачів щодо продуктів з вмістом білка, а також великим доступом до м'яса як альтернативи. Основних ризиків, пов'язаних зі споживанням копченої риби два: це, по-перше, ризик некамієного нагрівання при готуванні, зберігання з порушеннями норм і, як наслідок, ризик отримання інфекції, що підвищує побоювання споживачів, і обмежує ринок. По-друге, це ризик копчення риби не натуральним способом (холодне, гаряче або напівгаряче копчення), а з додаванням ароматизаторів, які надають рибі відповідні властивості.

Перспективною є розробка технології релізів із скумбрії гарячого копчення з додаванням різноманітних спецій, що сприятиме розширенню асортименту рибної копченої продукції та покращенню органолептичних властивостей.

Відаємо, що скумбрія є джерелом мінеральних речовин. У ній містяться фтор, цинк, фосфор, калій, марганець, сірка, натрій та ін. Не менш багатим складом представлені в скумбрії і вітаміни: А, РР, С і групи В, серед яких в найбільшій кількості присутні вітаміни групи В12. Також доцільним є поєднання рибної сирутини з різними спеціями, що поліпшують смак та гастрономічні характеристики готової продукції.

Таким чином, підбір найбільш підходящої для копчення деревини, оптимальних режимів копчення, рибної сирутини, спецій, їх раціональної кількості, в комплексі сприятиме отриманню високоякісних рибних релізів гарячого копчення.

Мета роботи – наукове обґрунтування та удосконалення технології рибних релізів гарячого копчення.

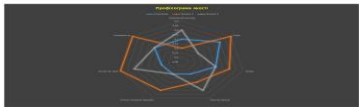
Об'єкт дослідження – скумбрія атлантична, перець солодкий, перець гострий, паприка мелена, гірчиця діжонська, сир твердий Голландський, горіхи волоські, показники якості та безпеки нової продукції.

Предмет дослідження – технологія виготовлення рибних релізів гарячого копчення.


Рецептура зразків :

Копчення	Вегетарианство		
	Контроль	Взросток 1	Взросток 2
Скумбрія	97,2	74	74
Паприка	-	2	-
Перець солодкий мелений	-	13,7	-
Паприка гірчицарована	-	8	-
Горіхи	-	-	4
Сир твердий	-	-	18
Горіхи волоські	-	-	18,7
Сіль	2,3	2,3	2,3
Результат	100	100	100

Профілограма якості




Вміст солі, %



Висновки

Розроблено рецептури нових видів рибних релізів гарячого копчення та удосконалено технологічну схему виробництва. Перспективною є розробка технології релізів із скумбрії гарячого копчення з додаванням різноманітних спецій, що сприятиме розширенню асортименту рибної копченої продукції та покращенню органолептичних властивостей.

Схема проведення експерименту





РЕФЕРАТ

Магістерська робота на тему «Удосконалення технології кулінарної продукції гарячого копчення» містить 77 сторінок, 33 таблиці, 9 рисунків та 52 літературних джерела.

Мета роботи – наукове обґрунтування та удосконалення технології кулінарної продукції гарячого копчення.

Об'єкт дослідження – скумбрія атлантична, перець солодкий, перець гострий, паприка мелена, гірчиця діжонська, сир твердий голландський, горіхи волські, показники якості нової продукції.

Предмет дослідження – технологія виготовлення кулінарної продукції гарячого копчення.

В кваліфікаційній магістерській роботі розглянуто стан споживання та аналіз існуючих технологій рибної продукції гарячого копчення. Охарактеризовано харчову цінність використаної сировини, що підтверджує доцільність та актуальність її використання при удосконаленні технології кулінарної продукції гарячого копчення.

Розроблено рецептури нових видів рибних рулетів гарячого копчення та удосконалено технологічну схему виробництва.

Розроблено заходи щодо охорони навколишнього середовища. Розраховано економічну ефективність виробництва при впровадженні запропоновано технологічної схеми виготовлення кулінарної продукції гарячого копчення.

Ключові слова: технологія гарячого копчення, скумбрія, рибні рулети, показники якості

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



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
