



КОГУТ МАКСИМ ВІКТОРОВИЧ

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: «Удосконалення технології паштетів з антиоксидантними властивостями з використанням м'яса перепелів»

Керівник: к.с.г.н., доц. Пилипчук Оксана Станіславівна



ПУБЛІКАЦІЇ

ПОСТЕР

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АПК
Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів
Плакат для презентації дипломної роботи
Когута Максима Вікторовича

Науковий керівник: к.с.г.н., доцент
Пилипчук Оксана Станіславівна

на тему: «Удосконалення технології паштетів з антиоксидантними властивостями з використанням м'яса перепелів»

АКТУАЛЬНІСТЬ РОБОТИ

Однією з основних завдань концепції державної політики в області здорового харчування населення станом на сьогоднішній день, є завдання розширення асортименту і збільшення обсягу випуску продуктів з використанням місцевих сировинних ресурсів. Однією з причин низького рівня виробництва продуктів з м'яса перепелів є неадекватність сировини. Звідси випливає певні складні завдання більш глибокого вивчення специфічних особливостей м'яса перепелів і продуктів його переробки.

МЕТА

- удосконалення технології паштетів з антиоксидантними властивостями з використанням м'яса перепелів для масового та дієтичного харчування.

ОБ'ЄКТИ ТА ПРЕДМЕТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Об'єкт дослідження: технологія виробництва м'ясних паштетів з використанням м'яса перепела з підвищеним вмістом вітаміну Е.

Предмет дослідження: м'ясо перепела, фаршеві системи з м'ясом перепела та готові вироби на їх основі.

ВІДПОВІДНО ДО ПОСТАВЛЕНОЇ МЕТИ ДОСЛІДЖЕННЯ БУЛИ СФОРМУЛЬОВАНІ НАСТУПНІ ЗАВДАННЯ:

- встановити оптимальну кількість м'яса перепела у рецептурі;
- дослідити харчову цінність паштету, вмісту вітаміну Е та термінів;
- зберігання паштету за рахунок антиоксидантних властивостей м'яса перепела;
- вивчити виробництво м'ясних паштетів у натуральній оболонці;
- дослідити кількість вітаміну Е у м'ясі перепела;
- розробити рецептуру та технологію м'ясних паштетів з м'ясом перепела, багатим на вітаміни Е.



МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ:

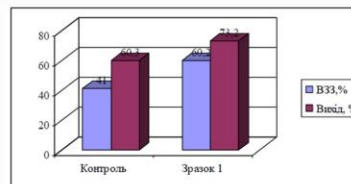
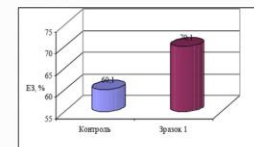
- органолептичні** - зовнішній вигляд, запах, смак, колір, консистенція;
- фізико-хімічні** - масова частка вологи, вміст жиру, вміст білку, рН.

Органолептичні показники м'ясних паштетів з використанням м'яса перепелів

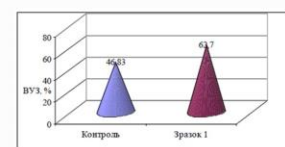
Найменування	Зовнішній вигляд	Колір	Запах	Смак	Консистенція
М'ясні паштети виготовлені за традиційною технологією	Форма – овальна, у вигляді багонів	Золотистий	Взаємний м'ясному паштету	Взаємний м'ясному паштету, в міру солоний	Однорідна по всій масі, соковита
М'ясні паштети виготовлені з додаванням 10 % м'яса перепелів	Форма – овальна, у вигляді багонів	Золотистий	Взаємний м'ясному паштету	Взаємний м'ясному паштету, в міру солоний, без присмаку	Однорідна по всій масі, соковита

Харчова цінність паштету

Показники	Контроль	Дослід	Різниця (+/-)
Білки, г/100 г продукту	12,45	12,86	+0,41
Жири, г/100 г продукту	34,01	33,9	-0,11
Вуглеводи, г/100 г продукту	3,62	3,59	-0,03
Вода, г/100 г продукту	46,84	46,85	+0,01
Енергетична цінність, ккал/100 г продукту	374,9	376,06	+1,16



Емульгуюча здатність фаршевих систем з використанням м'яса перепела



Вологоутримуюча здатність фаршевих систем та вихід готових м'ясних паштетів з використанням м'яса перепела

Вологоутримуюча здатність фаршевих систем з використанням м'яса перепела

ВИСНОВОК У РЕЗУЛЬТАТІ ВИКОНАННЯ РОБОТИ ОТРИМАЛИ ПРОДУКТ З ДОБРИМИ ОРГАНОЛЕПТИЧНИМИ ТА ФІЗИКО-ХІМІЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ



РЕФЕРАТ

Магістерська робота виконана згідно завдання: «Удосконалення технології паштетів з антиоксидантними властивостями з використанням м'яса перепелів»

Метою даної роботи є удосконалення технології паштетів з антиоксидантними властивостями з використанням м'яса перепелів для масового та дієтичного харчування.

Предмет дослідження - м'ясо перепела, фаршеві системи з м'ясом перепела та готові вироби на їх основі.

Об'єкт дослідження - технологія виробництва м'ясних паштетів з використанням м'яса перепела з підвищеним вмістом вітаміну Е.

У вступі вказується актуальність роботи, формується об'єкт, предмет та мета роботи, встановлюються методи досліджень.

В літературному огляді висвітлюється сучасний стан м'ясної галузі в Україні, харчова цінність м'ясних паштетів та їх класифікація, характеристика інгредієнтів, які використовують при виробництві даного виду продукту. Далі проектується нові рецептури на базі обраної рецептури - аналогу традиційного виробу.

В розділі власних досліджень наведено результати визначення органолептичних, фізико-хімічних властивостей, визначення структурно-механічних властивостей рослинної сировини, фаршевих систем та готового продукту.

У висновках підводяться підсумки щодо проведеної роботи по удосконалення технології паштетів з антиоксидантними властивостями з використанням м'яса перепелів.

В розділі економічна ефективність розраховано обсяги виробництва продукції, собівартість реалізованої продукції, прибуток, рентабельність продукції, дохід, витрати на 1 грн. виробленої продукції, також доведено економічну ефективність виробництва даного виду продукту.

Дипломна робота складається із вступу, огляду літератури, матеріалу та методики досліджень, результатів власних досліджень, економічної частини, висновків та списку використаних джерел.

Магістерська робота виконана на 75 сторінках, містить 13 таблиць та 10 рисунків. Список літератури складає 128 джерел.

Ключові слова: технологія м'ясних виробів, харчування, паштети, технологія

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
