



## КОЗАКОВ ДЕНИС СЕРГІЙОВИЧ

**Факультет:** Харчових технологій та управління якістю продукції АПК

(<https://nubip.edu.ua/structure/fht>)

**Кафедра:** Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

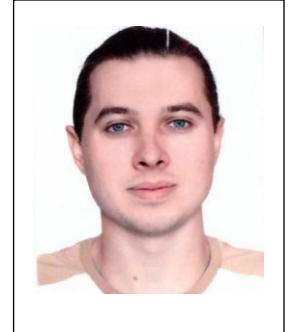
(<https://nubip.edu.ua/node/2343>)

**Спеціальність:** Харчові технології (<https://nubip.edu.ua/structure/fht>)

**Освітня програма:** Технології зберігання та переробки водних біоресурсів

**Тема магістерської роботи:**

**Керівник:** д.т.н., проф. Лебська Тетяна Костянтинівна



## ПУБЛІКАЦІЇ

## ПОСТЕР



Міністерство освіти і науки України  
Національний університет біоресурсів і природокористування України  
Удосконалення технології копчення прісноводної риби з використанням екстрактів лікарських рослин  
Виконав: Денис Козаков  
Керівник: д.т.н., професор Тетяна Лебська



### Анотація роботи

Магістерська робота на тему «Удосконалення технології копчення прісноводної риби з використанням екстрактів лікарських рослин» містить 60 сторінок, 22 таблиці, 6 рисунків та 53 літературних джерела.

**Об'єкт дослідження** - технологія виготовлення копченого коропа з додаванням рослинних екстрактів.

**Предмет дослідження** - короп, рослинні екстракти, показники якості нової продукції.

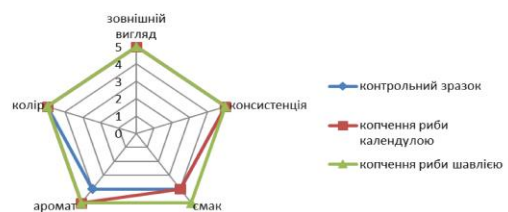
В кваліфікаційній магістерській роботі розглянуто стан споживання та аналіз існуючих технологій рибної продукції гарячого копчення. Охарактеризовано харчову цінність використаної сировини, що підтверджує доцільність та актуальність її використання при удосконаленні технології копчення.

Розроблено рецептури нових видів копченого коропа з додаванням рослинних екстрактів та удосконалено технологічну схему виробництва.

Розроблено заходи щодо охорони навколишнього середовища. Розраховано економічну ефективність виробництва при впровадженні запропонованої технологічної схеми виготовлення копченого коропа з додаванням рослинних екстрактів.

**Ключові слова:** копчення, рослинні екстракти, короп, технологія, показники якості.

Назва сировини	Норма, кг на 100 кг продукту
Короп	70
Екстракт лікарських трав	2,8
Вода питна	22,8
Сіль кухонна	4,4
Всього	100



### Загальний хімічний склад готового продукту % (n=5, p<0,05)

Найменування показників	Копчена риба (календула)	Копчена риба (шавлія)
Вміст вологи	71,3±2,4	69,9±2,3
Вміст білку	25,1±0,7	27,42±0,9
Вміст жиру	2,5±0,22	1,58±0,21
Вміст мінеральних речовин	1±0,14	1±0,16



---

## РЕФЕРАТ

Магістерська робота на тему «Удосконалення технології копчення прісноводної риби з використанням екстрактів лікарських рослин» містить 60 сторінок, 22 таблиці, 6 рисунків та 53 літературних джерела.

**Об'єкт дослідження** - технологія виготовлення копченого коропа з додаванням рослинних екстрактів.

**Предмет дослідження** - короп, рослинні екстракти, показники якості нової продукції.

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 копчення.

Розроблено рецептури нових видів копченого коропа з додаванням рослинних екстрактів та удосконалено технологічну схему виробництва.

Розроблено заходи щодо охорони навколишнього середовища. Розраховано економічну ефективність виробництва при впровадженні запропонованої технологічної схеми виготовлення копченого коропа з додаванням рослинних екстрактів.

**Ключові слова:** копчення, рослинні екстракти, короп, технологія, 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

---