



МАМЧЕНКО ВІКТОРІЯ ГЕННАДІЇВНА

Факультет: Харчових технологій та управління якістю продукції АПК

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

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: «Удосконалення технології січених напівфабрикатів з використанням природних антиоксидантів»

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



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність теми. Січені м'ясні напівфабрикати є однією з найбільш затребуваних груп продукції на українському та світовому ринку завдяки зручності в приготуванні, доступності та харчовій цінності. Проте вони мають обмежений термін зберігання через високу вологоємність, мікробіологічну вразливість та схильність до окисних процесів, що негативно впливають на якість, смак та безпечність продукції.

У контексті зростання попиту на натуральні харчові інгредієнти та здорові технології, актуальним є пошук ефективних рішень для продовження терміну зберігання січених напівфабрикатів без застосування штучних консервантів. Використання природних антиоксидантів – таких як екстракти рослин, прянощі, ягоди, ефірні олії тощо – є перспективним напрямом, що поєднує технологічну ефективність з екологічною безпечністю та відповідністю сучасним вимогам споживачів.

Таким чином, удосконалення технології січених напівфабрикатів шляхом включення природних антиоксидантів є актуальним як з точки зору підвищення якості та тривалості зберігання продукції, так і з позицій розвитку інновацій в харчовій промисловості.

Метою магістерської кваліфікаційної роботи - є наукове обґрунтування та розробка удосконаленої технології січених м'ясних напівфабрикатів із використанням екстракту гранату як природного антиоксиданту з метою покращення органолептичних показників, гальмування окислювальних процесів, підвищення мікробіологічної стабільності та збільшення терміну зберігання продукції без застосування синтетичних консервантів.



НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА

КОНФЕРЕНЦІЇ

Мамченко В.Г., Ізраєлян В.М. Удосконалення технології січених напівфабрикатів з використанням природних антиоксидантів. XIII Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» (м. Київ, 10 квітня 2025 р. – 11 квітня 2025 р.) К.: РВВ НУБіП України, 2025. с. 129-131



ПУБЛІКАЦІЇ

ПОСТЕР

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



СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

РЕЗЮМЕ

Освіта

Вересень 2020 р. – Червень 2024 р.

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

Факультет харчових технологій та управління якістю АПК

Спеціальність: *Харчові технології*

Освітній ступінь: Бакалавр

Вересень 2024 р. – по теперішній час

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

Факультет харчових технологій та управління якістю АПК

Спеціальність: *Харчові технології*

Освітня програма: *Технології зберігання, консервування та переробки м'яса*

Освітній ступінь: Магістр

ДОСВІД РОБОТИ
