



МАРЧЕНКО ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ

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: Використання ферментних препаратів у технології м'ясопродуктів

Керівник: к.т.н., доц. Ізраєлян Валентина Миколаївна

ПУБЛІКАЦІЇ

ПОСТЕР



Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
МАГІСТЕРСЬКА КВАЛІКАЦІЙНА РОБОТА на тему:
«ВИКОРИСТАННЯ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСОПРОДУКТІВ»

Виконав: Марченко Василь Миколайович
Керівник: к.т.н., доцент Ізраєлян В.М.



Метою магістерської роботи є теоретичне обґрунтування і оптимізація технології рецептури сирокочених ковбас з використанням ферментних препаратів.

Об'єкт дослідження – технологія сирокочених ковбас з використанням ферментних препаратів.

Предмет дослідження – показники якості і безпеки сирокочених ковбас з використанням ферментних препаратів.



Завдання магістерської роботи :

- ✓ зробити огляд літературних джерел згідно з обраною темою;
- ✓ визначення асортименту ферментованих ковбас; вивчення особливостей технології ферментованих ковбасних виробів;
- ✓ розробити рецептуру сирокочених ковбас та визначити параметри технологічного процесу, що забезпечують комплекс заданих вимог до показників якості та безпеки ферментованих ковбас;
- ✓ оцінити якісні показники готового продукту, отриманого за розробленою технологією;
- ✓ сформулювати висновки та надати пропозиції.



Профілограма бальної оцінки
готових виробів

Найменування показників,	Зразки ковбасних виробів, %	
	контрольний	Дослідний
Волога	58± 0,1	60,73± 0,1
Білок	12,3± 0,3	13,12± 0,2
Жир	23,02± 0,2	21,179± 0,1
Вуглеводи	2,1± 0,1	2,3± 0,1
В т.ч. клітковина	0,005± 0,2	0,014± 0,3
Зола	3,1± 0,1	3,3± 0,1
Енергетична цінність, ккал	264,3	251,7



РЕФЕРАТ

Магістерська кваліфікаційна робота складається зі вступу, 5 розділів, списку використаної літератури, який містить 87 джерел. Робота виконана на 83 сторінках і включає в себе 9 рисунків, 18 таблиць.

Тема магістерської роботи: «Використання ферментних препаратів у технології м'ясопродуктів».

Метою магістерської роботи є теоретичне обґрунтування і оптимізація технології рецептури сирокоччених ковбас з використанням ферментних препаратів.

Наведено результати аналітичних та експериментальних досліджень ферментованих ковбас. Розроблено програму досліджень, визначені методи, відповідно до поставлених завдань.

Об'єктом дослідження – технологія сирокоччених ковбас з використанням ферментних препаратів.

Предметом дослідження – показники якості і безпеки сирокоччених ковбас з використанням ферментних препаратів.

Досліджено органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні, мікробіологічні показники готового продукту.

Проведено розрахунок економічної ефективності.

Висновок магістерської кваліфікаційної роботи за результатами досліджень носить рекомендаційний характер.

Ключові слова: ФЕРМЕНТИ, СИРОКОПЧЕНІ КОВБАСИ, ДОСЛІДЖЕННЯ, ТЕХНОЛОГІЯ, ФЕРМЕНТОВАНІ КОВБАСИ, РЕЦЕПТУРА.

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
