



## МАТВІЙЧУК ВІТАЛІЙ СЕРГІЙОВИЧ

**Факультет:** Харчових технологій та управління якістю продукції АПК  
(<https://nubip.edu.ua/structure/fht>)

**Кафедра:** Кафедра технологій 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:** «Удосконалення технології  
других заморожених страв з гідробіонтів»

**Керівник** к.т.н., доцент Менчинська Аліна Анатоліївна



---

### ПУБЛІКАЦІЇ

Матвійчук В.С., Менчинська А.А. Перспективи удосконалення технології  
других заморожених страв з гідробіонтів. Продовольча та екологічна безпека в  
умовах війни та повоєнної відбудови: виклики для України та світу: Міжн.  
наук.-практ. конф. С. 451-452.

---



ПОСТЕР

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДРУГИХ ЗАМОРОЖЕНИХ СТРАВ З ГІДРОБІОНТІВ»

Підготував: Віталій МАТВІЙЧУК

Керівник: к.т.н., доцент Менчинська Аліна Анатоліївна

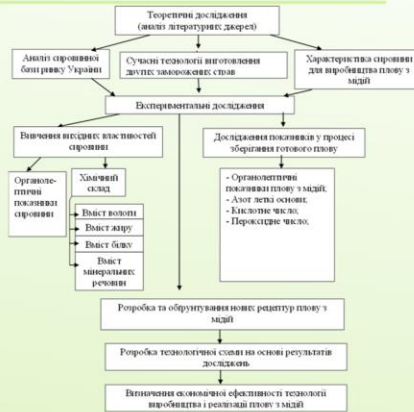
Актуальність роботи

Харчовий раціон більшості українців є неповноцінним і розбалансованим. Люди все частіше використовують у своєму раціоні продукти швидкого приготування та напівфабрикати. Тому, для задоволення споживчого попиту на продукти, максимально готові до вживання і збалансовані за головними інгредієнтами, актуальним є створення рибних кулінарних виробів. Технологія других заморожених страв дозволяє створювати повноцінні, збалансовані продукти зі збереженням корисних властивостей сировини. Серед асортименту других рибних страв важливе місце посідає плов. Перспективним є розширення асортименту других заморожених страв, за рахунок розроблення технології плову з мідіями. М'ясо мідій є делікатесним, дієтичним продуктом, що містить збалансований склад усіх амінокислот, а також біологічно активні речовини, що нормалізують процеси метаболізму у людини

*Метою роботи є наукове обґрунтування і розроблення удосконаленої технології виробництва плову з мідій. Об'єктом дослідження є технологія виготовлення других заморожених страв.*

*Предметом дослідження мідії варено-морожені, як основна сировина для плову.*

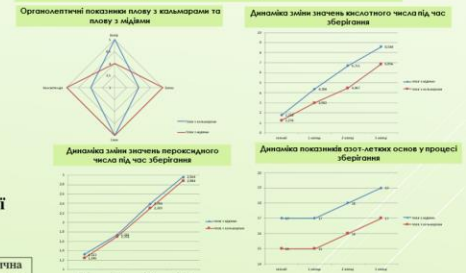
Схема проведення експерименту



Технологічна схема виготовлення плову з мідіями



Динаміка фізико – хімічних показників плову під час зберігання



Технохімічні характеристики основної та допоміжної сировини

Назва сировини	Масова частка, %					Енергетична цінність, ккал
	вологи	білки	жир	вуглеводів	мінеральні речовини	
Мідії	81,52	13,46	2,82	0,2	2	80,02

Продукти	Масова частка, %					
	води	білка	ліпідів	вуглеводів	золи	клітковини
Морква	88,5±0,24	1,3±0,14	0,1±0,01	7,0±0,17	2,1±0,15	2,1±0,14
Цибуля	86,1±0,25	1,7±0,14	-	9,5±0,17	1,4±0,11	1,3±0,11
Олія соняшникова рафінована	0,1±0,01	0	99,9±0,24	0	-	-

Висновки

Аналіз даних світового маркетингу замороженої продукції з гідробіонтів показав, що одночасно зі зростанням обсягів її виробництва спостерігається розширення асортименту з акцентом на виготовлення дрібнофасованої швидкозамороженої продукції. Помітно зростає популярність замороженої продукції високого ступеня обробки і готової до споживання. Тому, для задоволення споживчого попиту на продукти, максимально готові до вживання і збалансовані за головними інгредієнтами, перспективним є розширення асортименту других заморожених страв з гідробіонтів. Після проведення досліджень, було доведено, що плов з мідіями, має певні переваги над аналогічним пловом з кальмарами, який був використаний за контроль. Тому його варто впроваджувати в виробництво.



## РЕФЕРАТ

Магістерська робота на тему: «Удосконалення технології других заморожених страв з гідробіонтів» містить 74 сторінок, 14 таблиць, 11 рисунків та 52 літературних джерела.

Мета магістерської роботи – розширити асортимент других заморожених страв.

В роботі розглянуті питання розроблення технології виробництва других заморожених страв, а саме плову з мідіями.

Досліджено показники якості сировини для виготовлення других заморожених страв.

Розроблено рецептуру та удосконалено технологію плову з морепродуктами.

Досліджено органолептичні та фізико-хімічні показники готової продукції та їх зміну в процесі зберігання.

Розроблено заходи щодо охорони праці.

Розраховано економічну ефективність виробництва при впровадженні запропонованої технологічної схеми виготовлення других заморожених страв.

*Ключові слова:* мідії, плов, другі заморожені страви, рецептури, технологія.

---

## ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



## РЕЗЮМЕ

**Матвійчук Віталій Сергійович**

### **Освіта:**

ОС: «Магістр»

Спеціальність: «Харчові технології»

Період навчання: 2022-2023 рр.

### **Вміння та навички:**

Володіння: Microsoft Word,  
Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

Мови: українська (рідна), англійська (А2)

---

## ДОСВІД РОБОТИ

---