

Омельчук Олександр 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/structure/fht>)

Освітня програма: Технології зберігання та переробки водних біоресурсів

Тема магістерської роботи: «Удосконалення технології пастоподібних продуктів на основі прісноводної сировини»

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

ПУБЛІКАЦІЇ

Омельчук О.М., Омельчук П.М., Менчинська А.А. Удосконалення технології пастоподібних продуктів на основі прісноводної сировини. Продовольча та екологічна безпека в умовах війни та повоєнної відбудови: виклики для України та світу: Міжн. наук.-практ. конф. С. 505-506.



ПОСТЕР



Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
«Удосконалення технології пастоподібних продуктів на основі прісноводної сировини»
Виконавець: Павло ОМЕЛЬЧУК
Керівник: к.т.н., доцент кафедри Аліна МЕНЧИНСЬКА



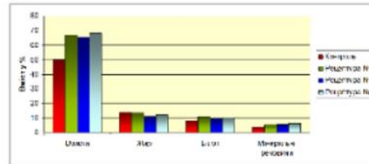
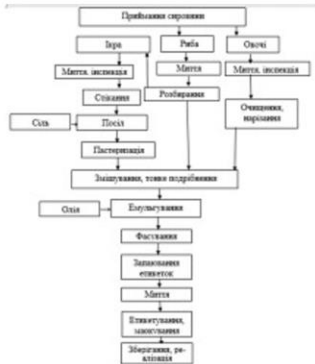
Актуальність роботи

З причини зміни структури уловів і необхідності переробляти нетрадиційні види риб особливу значимість набувають фаршеві вироби із сировини низької товарної кондиції з введенням технологічних добавок. У зв'язку з цим актуальним є вдосконалення технології виробництва пастоподібної і фаршевої рибної продукції з введенням рослинної сировини для отримання комбінованих сбалансованих за складом продуктів *Метою магістерської* - удосконалення технології виготовлення пастоподібних продуктів високої харчової з ікри та м'яса прісноводної риби.
Об'єкт дослідження - фарш товстолоба ікра товстолоба, овочі, показники безпеки та якості створених продуктів
Предмет дослідження - технологія виготовлення пастоподібних продуктів.

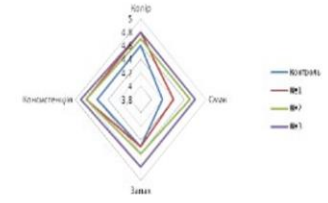
Інгредієнти	Міжкласова порівняльна, середня оцінка для порівняння оцінок, %			
	Контроль	Реконструкція 1	Реконструкція 2	Реконструкція 3
Фарш товстолоба сировини	80	20	20	20
Ікра товстолоба	-	17	68	80
Пшенична борошна	5	-	-	-
Морква	-	-	-	7
Борек	5	3	-	-
Заправка	2	2	2	-
Перець	-	-	5	-
Сіль кухонна	5	10	10	10
Сіль кухонна «Екстра»	3	3	3	3
Цукор	-	1,5	-	-
Сметана домашня	-	1,5	-	-
Порошок молока	-	-	-	-
Результат	100	100	100	100



Органолептична оцінка готового продукту



Висновок Результати проведених досліджень засвідчили, що використання ікри та м'яса товстолобівих поєднаних з овочевими компонентами дозволяють отримувати більш сбалансовані за складом, органолептичними та структурно-механічними показниками та зберігальними і безпечними протягом 5 діб. На основі результатів досліджень досконаліше технологічне виробництво паст за рахунок раціональних способів пастеризації, подрібнення емульгування.





РЕФЕРАТ

Магістерська робота складається з 5 розділів, виконана на 92 сторінках, ілюстрована 25 таблицями, 15 рисунками та містить 76 бібліографічних джерел.

Мета магістерської роботи – розроблення технології виготовлення пастоподібних продуктів з ікри та м'яса прісноводних риб.

Об'єкт дослідження – ікра товстолоба, фарш товстолоба, буряк, морква, цибуля, показники безпеки, якості нової продукції.

Предмет дослідження – технологія виготовлення пастоподібних продуктів.

Визначені органолептичні та реологічні показники якості готового продукту, проведенні фізико – хімічні дослідження, а саме визначення вмісту вологи, жиру, білку, мінеральних речовин, активності води.

У результаті роботи розроблено технологію виготовлення пастоподібних продуктів з ікри та м'яса прісноводної риби, розроблено ряд рецептур з внесенням овочів, олії соняшnikової рафінованої, кухонної солі, яблучного оцту, цукру.

Ключові слова: паста, ікра, технологічний процес, виробництво, харчові продукти, рецептури.

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



РЕЗЮМЕ

Омельчук Олександр Миколайович

Освіта:

1. Навчальний заклад:

Національний університет біоресурсів і
природокористування України

ОС: «Бакалавр»

Спеціальність: «Харчові технології»

Період навчання: 2017-2021 рр.

ОС: «Магістр»

Спеціальність: «Харчові технології»

Період навчання: 2022-2023 рр.

Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel,
Microsoft PowerPoint.

Мови: українська (рідна),
англійська (середній рівень).

ДОСВІД РОБОТИ

Практичне стажування в компанії Sander Calenberger Landhof (Німеччина),
Springe OT Gestorf.
