



## Омельчук Павло Миколайович

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

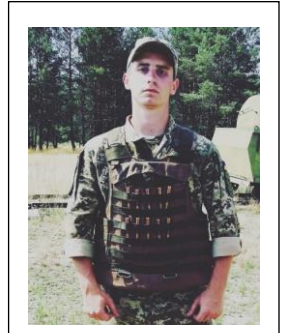
**Кафедра:** Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів  
(<https://nubip.edu.ua/node/2343>)

**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**

Перспективними напрямками харчової технології являється створення продуктів харчування масового споживання з високою харчовою цінністю. У вирішенні цих питань великі можливості для інноваційних розробок відкриває створення пастоподібних продуктів на основі рибної ікри. Технологія їх приготування дозволяє вводити різні функціонально-метаболічні інгредієнти для надання продукту спеціальних властивостей і комплексно використовувати сировину. В останні роки спостерігається тенденція до зниження виловів морських і океанічних риб, при цьому обсяги виробництва прісноводної акакультури ростуть. В зв'язку з цим створення продукції на основі поєднання доступної прісноводної сировини являється однією з актуальних проблем сучасності

**Мета роботи** - удосконалення технології виготовлення пастоподібних продуктів з ікри прісноводних риб

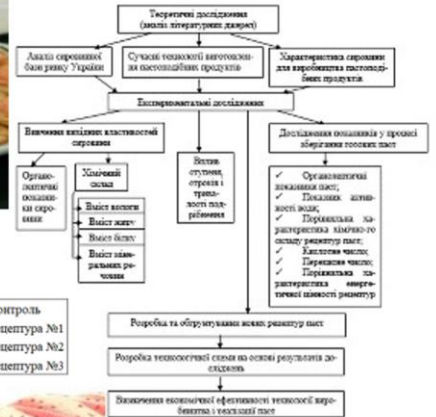
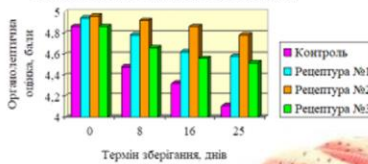
**Об'єкт дослідження** – ікра сазана, овочі, показники безпеки та якості створених продуктів

**Предмет дослідження** – технологія виготовлення пастоподібних продуктів.

№ рецептури	Хімічний склад, %			
	волога	жир	білок	зола
Контроль	50±2,0	14±0,2	8±0,7	4±0,1
№1	66,85±2,4	13,36±0,24	10,65±0,8	5,47±0,14
№2	65,24±2,2	11,15±0,22	9,53±0,7	5,87±0,14
№3	67,99±2,1	12,35±0,20	10,36±0,8	6,38±0,16



Органолептична оцінка готового продукту



**Висновок** Порівняльний аналіз харчової та біологічної цінності сировини встановив доцільність використання для виготовлення пастоподібних продуктів ікри прісноводних риб, яка характеризується високим вмістом повноцінного білку, біологічно ефективних ліпідів, мінеральних речовин. Результати проведених досліджень засвідчили, що використання натуральних компонентів при виготовленні паст дозволяє отримати продукт, який характеризується високими органолептичними та структурно-механічними показниками. Всі зразки паст добре зберігаються протягом усього терміну зберігання



## РЕФЕРАТ

Магістерська робота складається з 6 розділів, виконана на 88 сторінках, ілюстрована 25 таблицями, 10 рисунками та містить 74 бібліографічних джерел.

Мета магістерської роботи – удосконалення технології виготовлення пастоподібних продуктів з ікри прісноводних риб.

Об'єкт дослідження – ікра сазана, овочі, показники безпеки та 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, білка, мінеральних речовин, активності води.

У результаті роботи розроблено технологію виготовлення пастоподібних продуктів з ікри прісноводної риби, розроблено ряд рецептур з внесенням овочів, олії соняшникової рафінованої, лимонного соку, прянощів.

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

---

## ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



## **РЕЗЮМЕ**

Омельчук Павло 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.