



ПАЛАМАРЧУК ПАВЛО ПАВЛОВИЧ

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: «Виготовлення варених ковбас з використанням рослинних композицій»

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



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність теми. У сучасних умовах розвитку харчової промисловості особливої актуальності набуває розробка м'ясних продуктів з підвищеною біологічною цінністю, безпечністю та збалансованим складом. Зростаючий інтерес споживачів до здорового харчування, зниження вмісту тваринних жирів, збагачення продуктів харчовими волокнами, антиоксидантами та рослинними білками — вимагає впровадження інноваційних рішень у традиційні м'ясні технології.

Використання рослинних композицій у рецептурах варених ковбас дозволяє не лише підвищити харчову цінність та функціональні властивості продукту, а й знизити собівартість виробництва, покращити текстурні й органолептичні характеристики, подовжити термін зберігання. Такий підхід відповідає світовим тенденціям у сфері здорового харчування, екологічної безпеки та ресурсозбереження.

Тому, удосконалення технології варених ковбас шляхом використання рослинних композицій є актуальним науково-практичним завданням, спрямованим на розширення асортименту м'ясної продукції нового покоління.

Метою магістерської кваліфікаційної роботи — є розробка та наукове обґрунтування технології виробництва варених ковбас із використанням рослинних композицій, яка забезпечує покращення споживчих властивостей, зниження вмісту тваринних жирів та підвищення харчової і функціональної цінності готового продукту.

Для досягнення поставленої мети планується вирішення наступних завдань:

- Провести аналіз літературних джерел щодо сучасного стану виробництва варених ковбас, тенденцій застосування рослинних добавок та їх впливу на якість м'ясної продукції.
- Оцінити можливості застосування різних видів рослинної сировини (білкові концентрати, харчові волокна, спеції, екстракти тощо) у технології варених ковбас з урахуванням харчової та функціональної цінності.



- Розробити оптимальну рецептуру вареної ковбаси з додаванням рослинної композиції, підібравши компоненти для забезпечення збалансованого хімічного складу та привабливих органолептичних властивостей.
- Визначити оптимальні технологічні параметри виробництва, що забезпечують стабільність структури, колір, аромат та смакові характеристики продукту.
- Провести дослідження дослідного зразка на відповідність санітарно-гігієнічним нормам, показникам якості та безпечності.
- Оцінити економічну доцільність впровадження удосконаленої технології варених ковбасних виробів

НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА

КОНФЕРЕНЦІЇ

Паламарчук П.П., Ізраелян В. М. Перспективи виготовлення варених ковбасних виробів збагачених рослинною сировиною. 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. 149-151





**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>

ПОСТЕР

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

СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

РЕЗЮМЕ

ДОСВІД РОБОТИ

02.07.2023 — 10.10.2023 рр. - Помічник технолога ТОВ «Green Go» (обовязки - виготовлення вегетаріанських напівфабрикатів, робота з харчовими добавками та текстурами).
