



## РИБКА ОЛЕКСАНДР ОЛЕКСАНДРОВИЧ

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:

Керівник: к.т.н., доц. Іванюта Анастасія Олександрівна



## ПУБЛІКАЦІЇ

1. Рибка О.О. Удосконалення технології рибних фрикадельок. Збірник праць за матеріалами міжнародної науково-практичної конференції Продовольча та екологічна безпека в умовах війни та повоєнної відбудови: виклики для України та світу присвяченої 125-річчю Національного університету біоресурсів і природокористування України К.: РВВ НУБіП України, 2023. – С.535-536.

## ПОСТЕР



Міністерство освіти і науки України  
Національний університет біоресурсів і природокористування України  
Удосконалення технології рибних фрикадельок

Виконавець: Олександр РИБКА  
Керівник: к.т.н., доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів Анастасія ІВАНЮТА



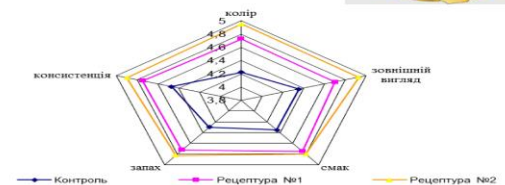
**Мета магістерської роботи** - розробка технології рибних фрикадельок.  
**Об'єкт дослідження** – консерви фрикадельки з сардинели в різних соусах. **Предмет дослідження** – технологія виготовлення рибних фрикадельок.

В кваліфікаційній магістерській роботі розглянуто стан споживання та аналіз існуючих технологій формованих напівфабрикатів. Охарактеризовано харчову цінність використаної сировини, що підтверджує доцільність та актуальність її використання при удосконаленні технології рибних фрикадельок.

Розроблено рецептури нових видів рибних фрикадельок та удосконалено технологічну схему виробництва.

Розроблено заходи щодо охорони навколишнього середовища. Розраховано економічну ефективність виробництва при впровадженні запропонованої технологічної схеми виготовлення рибних фрикадельок.

**Ключові слова:** рибні фрикадельки, сардинелла, соуси, технологія, показники якості.



Рецептура фрикадельок в різних соусах

№ п/п	Назва сировини	"Фрикадельки в томатному соусі" № 1	"Фрикадельки в пікантному соусі" № 2
1	Риба	96,6	83,15
2	Сіль	1,8	1,8
3	Перець чорний мелений	0,05	0,05
4	Цибуля ріпчаста	7	7
5	Сметана	-	55
6	Борошно пшеничне	-	4
7	Зелень базиліку	-	5
8	Зелень кінзи	-	5
9	Масло вершкове	-	4
10	Рис	40	40
11	Олія	10	-
12	Морква	10	10
13	Томат-паста	45	-
14	Цукор	1,5	-
15	Вода	15	15
16	Лавровий лист	1	-
17	Перець духмяний	0,05	-
18	Кріп	2	-
19	Маса готового продукту	230	230

н/п рецептури	Хімічний склад на 100 г, %				Енергетична цінність ккал
	Волога	Жир	Білок	Мінеральні Речовини	
Контроль	50±2,0	14±0,2	8±0,7	4±0,1	297
№1	66,75±2,4	13,86±0,24	10,55±0,8	5,57±0,14	194,72
№2	65,34±2,2	13,25±0,22	10,43±0,7	5,67±0,14	186,95



---

## РЕФЕРАТ

Магістерська робота на тему «Удосконалення технології рибних фрикадельок» містить 62 сторінки, 15 таблиць, 5 рисунків та 59 літературних джерел.

Мета магістерської роботи - розробка технології рибних фрикадельок.

Об'єкт дослідження – консерви фрикадельки з сардинели в різних соусах.

Предмет дослідження – технологія виготовлення рибних фрикадельок.

В кваліфікаційній магістерській роботі розглянуто стан споживання та аналіз існуючих технологій формованих напівфабрикатів. Охарактеризовано харчову цінність використаної сировини, що підтверджує доцільність та актуальність її використання при удосконаленні технології рибних фрикадельок.

Розроблено рецептури нових видів рибних фрикадельок та удосконалено технологічну схему виробництва.

Розроблено заходи щодо охорони навколишнього середовища. Розраховано економічну ефективність виробництва при впровадженні запропонованої технологічної схеми виготовлення рибних фрикадельок.

**Ключові слова:** рибні фрикадельки, сардинелла, соуси, технологія, показники якості.

---

## 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

---