



## РОМАНЮК ВОЛОДИМИР МИХАЙЛОВИЧ

**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/node/46870>)

**Освітня програма:** Технології зберігання та переробки водних біоресурсів

**Тема магістерської роботи:** «Удосконалення технології рибних напівфабрикатів з начинками».

**Керівник:** к.т.н., доц. Менчинська Аліна Анатоліївна



---

### ПУБЛІКАЦІЇ

Романюк В.М., Менчинська А.А. Удосконалення технології рибних напівфабрикатів з начинками. Продовольча та екологічна безпека в умовах війни та повоєнної відбудови: виклики для України та світу: Міжн. наук.-практ. конф. С. 545.

---



ПОСТЕР

Міністерство освіти і науки України  
Національний університет біоресурсів і природокористування України  
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

**Удосконалення технології рибних напівфабрикатів з начинками**

Виконавець: Володимир РОМАНЮК  
Керівник: к.т.н., старший викладач кафедри Мачинська Аліна Анатоліївна

**Актуальність роботи**

Враховуючи сучасний стан рибної галузі України, основні тенденції при розробленні рибних харчових продуктів мають ґрунтуватися на раціональному використанні вітчизняної сировини – прісноводної риби. До таких продуктів належать напівфабрикати з рибного фаршу. Збагачити склад напівфабрикатів з прісноводної риби можна шляхом введення рибожирних начинок рослинного і тваринного походження. Використання начинки дозволяє одержати полікомпонентні продукти, збалансовані за амінокислотним, жирнокислотним і мінеральним складом, з підвищеним вмістом вітамінів і поліпшеним смаком та ароматом. Крім того, цінні компоненти, що знаходяться в начинці, сприяють до менших втрат і руйнувань, обумовлених витканням соку і температурним впливом. Тому, актуальним питанням є удосконалення технології напівфабрикатів з прісноводної риби з начинками.

- **Метою роботи** - удосконалення технології виготовлення напівфабрикатів з риби.
- **Предмет дослідження** - технологія виготовлення рибних напівфабрикатів з додаванням начинки.
- **Об'єкт дослідження** - м'ясо коропи, рис відпарений, болгарський перець, цибуля свіжа, російський сир, гриби, покриття безпеки та якості повної продукції.

**Розмірно-масовий склад коропа**

Назва риби	Вміст від маси цілої риби, %						
	Філе	Шкура	Желка	Голова	Плавці	Луска	Нутро ш
Короп 1	47,59	7,59	9,56	13,17	2,43	5,14	7,59

**Органолептичні показники шмателів**

Назва шматка	Висхідна температура, °С					Максимальна температура, °С
	Відварювання	Запікання	Запікання з соусом	Запікання з соусом і картоплям	Запікання з соусом і картоплям і грибами	
М'ясо коропи	6,24(100)	6,24(100)	6,24(100)	6,24(100)	6,24(100)	10,24(100)
М'ясо коропи + відпарений рис	6,24(100)	7,24(100)	6,24(100)	7,24(100)	7,24(100)	10,24(100)
М'ясо коропи + болгарський перець	6,24(100)	6,24(100)	6,24(100)	6,24(100)	6,24(100)	10,24(100)

**Хімічний склад м'яса коропа**

Шматок риби, г	Мінеральний склад, %				Коефіцієнт харчової цінності, ккал/100г
	кальцій	магній	фосфор	натрій	
3,000	78,34(2)	6,74(3)	30,74(7)	1,24(1)	103
3,000	77,44(2)	6,64(3)	31,74(8)	1,24(1)	102,2

**Висновки**

1. На основі системного аналізу літературних джерел визначено ринку рибної сировини, асортименту продукції України встановлено актуальність розроблення технології січених напівфабрикатів із використанням риби внутрішніх водних України в поєднанні з сировиною тваринного та рослинного походження.
2. Науково обґрунтовано діяльність використання сировини – прісноводної риби - коропи, рису, сиру твердого, болгарського перцю, печериць, борошка, желати, дозволено, що обрана сировина та показники харчової, біологічної цінності, ефективності, вмістом вітамінів та мінеральних речовин є придатною для створення багатовітамінних січених напівфабрикатів.
3. Науково обґрунтовано і розроблено технологію та рецептурний склад січених напівфабрикатів.
4. Встановлено, що додавання рослинних інгредієнтів покращує органолептичні показники січених.

**Схема проведення експерименту**



## РЕФЕРАТ

Магістерська робота складається з 6 розділів, виконана на 95 сторінках, ілюстрована 25 таблицями, 15 рисунками, список літературних джерел складає 55 посилань.

Мета магістерської роботи – розробка технології виготовлення рибних січених напівфабрикатів з додаванням начинок.

Об'єкт дослідження – м'ясо коропа, рис відварений, цибуля свіжа, яйця, сіль кухонна, олія соняшникова, прянощі, сир, гриби, показники безпеки, якості нової продукції.

Предмет дослідження – технологія виготовлення рибних січених напівфабрикатів.

Визначені органолептичні показники якості готового продукту, проведенні фізико – хімічні дослідження, а саме визначення вмісту вологи, жиру, білка, мінеральних речовин.

У результаті роботи розроблено технологію виготовлення рибних напівфабрикатів з прісноводної риби, розроблено ряд рецептур з внесенням шампінйонів, болгарського перцю, твердого сиру, зелені.

*Ключові слова:* напівфабрикат, шніцель, технологічний процес, виробництво, харчові продукти, рецептури.

---

## ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



## **РЕЗЮМЕ**

Романюк Володимир Михайлович

e-mail: [romaniuk001k@ukr.net](mailto:romaniuk001k@ukr.net)

### **Освіта:**

1. Навчальний заклад:

Національний університет біоресурсів і  
природокористування України

ОС: «Бакалавр»

Спеціальність: «Технологія виробництва і  
переробки продукції тваринництва »

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 (A2).

---

## **ДОСВІД РОБОТИ**

07.12.2020-28.02.2021 проходив стажування на Allfein Feinkost GmbH im  
Zeitraum (Німеччина )

з 01.03.2023 працюю аудитором з контролю якості в МХП.

---