



СОЛОНСЬКИЙ ОЛЕКСАНДР СЕРГІЙОВИЧ

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 рибних желеподібних продуктів»

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



ПУБЛІКАЦІЇ

Солонський О.С., Менчинська А.А. Удосконалення технології рибних желеподібних продуктів. Продовольча та екологічна безпека в умовах війни та повоєнної відбудови: виклики для України та світу: Міжн. наук.-практ. конф. С.564-565.



ПОСТЕР



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

Удосконалення технології рибних желеподібних продуктів

Керівник магістерської роботи: к.т.н, доцент Аліна МЕНЧИНСЬКА
Виконав: Олександр СОЛОНСЬКИЙ



Актуальність роботи

Найбільш актуальним напрямком переробки водних біоресурсів є технології комплексного використання сировини, в тому числі його нових видів, яке забезпечує безвідходне виробництво. Розширення асортименту і зниження виробничих втрат і підвищення об'ємів продовольчих ресурсів на сьогоднішній день є досить перспективним. Розвиток рибного кулінарного виробництва здатне вирішити проблему комплексної переробки сировини із заниженою товарною цінністю, яка традиційно не використовується населенням в їжу, а також вторинних продуктів переробки риби і випуску з них харчової продукції, яка має високу харчову та біологічну цінність. Особливо виділяється в групі кулінарних продуктів рибний зельц. На жаль цей продукт не отримав широкого розповсюдження на ринку товарів через обмежений термін зберігання і зміни сировинної бази. Актуальним є удосконалення технології рибних зельців на основі сировинної бази України – прісноводної риби підвищеної харчової цінності та подовженого терміну зберігання.

Мета роботи – удосконалення технології виготовлення рибних зельців.

Об'єкт дослідження – товстолобик, рослинні інгредієнти, рибний зельц, показники якості та безпеки нової продукції.

Предмет дослідження – технологія виготовлення рибних зельців.

Хімічний склад товстолобика

Вид риби	Волога	Білок	Жир	Мінеральні речовини	Енергетична цінність ккал
Товстолобик: в'яшеного висушу	78,4	15,4	4,8	1,4	104,8
Товстолобик: ослив'ятого висушу	75,5±4,4	17,8±2,1	5,2±0,3	1,3±0,02	118,7

Рецептура зельцю на основі прісноводних риб

Інгредієнти	Рецептурний склад, кг на 100 кг продукції		
	Контроль	Зельц з хроном	Зельц з імбирем
Рибна сировина	78	73,5	73,5
Морква	8	8	8
Цибуля	9	9	9
Перець	1	1	1
Сіль кухольна	3	3	3
Корінь хрому	-	5	-
Імбирь	-	-	5
Петрушка	0,5	0,5	0,5
Желатин	0,5	0,5	0,5



Масовий склад товстолобика

Вироби	Маса, г	Вміст, % до загальної маси риби											
		До-лю-він	НУ-р-р-р-р-р	У-р-р-р-р-р	ф-р-р-р-р-р	ф-р-р-р-р-р	ш-р-р-р-р-р	П-р-р-р-р-р	к-р-р-р-р-р	л-р-р-р-р-р	в-р-р-р-р-р	к-р-р-р-р-р	втрата
Товстолобик: в'яшеного висушу	14001600	24,8±0,4	9,5±0,2	57,3±0,4	56,1±0,2	46,1±0,1	2,7±0,2	5,9±0,1	7,2±0,2	2,5±0,1	46,2±0,2	52,6±0,3	1,2±0,1
Товстолобик: ослив'ятого висушу	11601800	25,9±0,1	7,2±0,2	61,1±0,2	52,7±0,2	47,1±0,1	5,7±0,2	4,3±0,1	7,8±0,1	1,5±0,1	48,1±0,2	51,4±0,2	0,5±0,1

Хімічний склад рецептур

№ рецептури	Хімічний склад, %			
	Волога	Жир	Білок	Мінеральні речовини
Контроль	65,72	15,01	18,95	2,4
№1	67,86	14,06	15,48	2,5
№2	67,796	15,00	16,63	



Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите в р



РЕФЕРАТ

Магістерська робота складається з 6 розділів, виконана на 90 сторінках, ілюстрована 22 таблицями, 8 рисунками та містить 56 бібліографічних джерел.

Мета магістерської роботи – удосконалення технології виготовлення рибних зельців.

Об'єкт дослідження – товстолобик, рослинні інгредієнти, рибний зельць, показники якості та безпеки нової продукції.

Предмет дослідження – технологія виготовлення рибних зельців на основі прісноводної риби та рослинних інгредієнтів.

Проведенні фізико – хімічні дослідження, а саме визначення вмісту вологи, жиру, білка, мінеральних речовин, активності води, визначені реологічні та органолептичні показники якості готового продукту

У результаті роботи розроблено технологію виготовлення зельцю з прісноводної риби, розроблено ряд рецептур з внесенням овочів, пряно-ароматичних коренеплодів, прянощів.

Ключові слова: зельць, товстолобик, технологічний процес, виробництво, харчові продукти, рецептури.

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



РЕЗЮМЕ

Солонський Олександр Сергійович

e-mail: oleksandrsolonskij307@gmail.com

Освіта:

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.
