



ТЕМНЮК ЄВГЕНІЙ 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/node/46870>)

Освітня програма: «Технологія зберігання консервування та переробки м'яса»

Тема магістерської роботи: «Використання нетрадиційної рослинної сировини (кореня пастернаку) у технології комбінованих м'ясних продуктів»

Керівник: к.с.г.н., доц. Пилипчук Оксана Станіславівна



ПУБЛІКАЦІЇ

ПОСТЕР

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АПК
Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів
Плакат для презентації дипломної роботи
Темнюка Євгенія Миколайовича

Науковий керівник: к.с.г.н., доцент
Пилипчук Оксана Станіславівна

на тему: «Використання нетрадиційної рослинної сировини (кореня пастернаку) у технології комбінованих м'ясних продуктів»

АКТУАЛЬНІСТЬ РОБОТИ

Складність фаршевої системи або природа інших інгредієнтів в рецептурі можуть бути обмеженнями для можливостей встановлення чітких взаємозв'язків між параметрами окиснення ліпідів і антиокисної здатності в фарші. У будь-якому випадку, продукти з коренем пастернаку відкривають перед м'ясною промисловістю широкий спектр можливостей для зміни рецептури м'ясних продуктів з метою виробництва більш здорових і чистих від синтетичних добавок м'ясних продуктів.

МЕТА

дослідження якості та розширення асортименту комбінованих м'ясних продуктів з подрібненим коренем пастернаку та екстрактом кардамону збалансованих за хімічним складом, функціонально-технологічними властивостями та органолептичними показниками

ОБ'ЄКТИ ТА ПРЕДМЕТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Об'єкт дослідження: технологія комбінованих м'ясних продуктів з використанням яловичини, свинини, подрібнений корінь пастернаку, екстракт кардамону
Предмет дослідження: яловичина, свинина, корінь пастернаку, модельні м'ясні фарші, напівфабрикати.

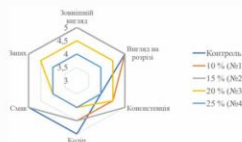
ВІДПОВІДНО ДО ПОСТАВЛЕНОЇ МЕТИ ДОСЛІДЖЕННЯ БУЛИ СФОРМУЛЬОВАНІ НАСТУПНІ ЗАВДАННЯ:

- аналіз хімічного складу, функціонально-технологічних властивостей та амінокислотного складу кореня пастернаку, обґрунтування його використання у рецептурах посічених напівфабрикатів (котлет);
- теоретичне обґрунтування та експериментальне дослідження технологічних властивостей подрібненого кореня пастернаку;
- розробка рецептур і технологій посічених напівфабрикатів з використанням подрібненого кореня пастернаку та екстракту кардамону;
- оцінка впливу подрібненого кореня пастернаку та екстракту кардамону на якісні показники і безпеку готових до вживання напівфабрикатів: яловичини та свинини;



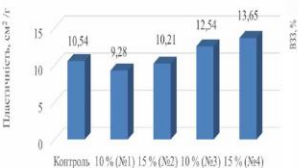
МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ:

- органолептичні** - зовнішній вигляд, запах, смак, колір, консистенція;
- фізико-хімічні** - масова частка вологи, вміст жиру, вміст білку, рН.

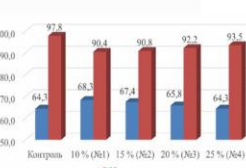


Фізико-хімічні показники м'ясних продуктів

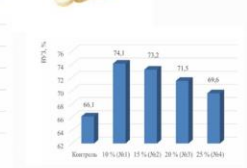
Показники	Дослідні зразки				
	Контроль	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4
Масова частка, %:					
білка	17,81±0,07	16,80±0,08	16,29±0,07	15,79±0,08	15,28±0,07
жир	16,85±0,3	16,68±0,2	16,60±0,3	16,52±0,2	16,43±0,3
вуглеводи	0,10	2,24	3,31	4,38	5,45
вологи	62,89±0,15	61,77±0,19	61,22±0,20	60,66±0,16	60,11±0,17
золи	2,36±0,03	2,50±0,03	2,58±0,03	2,65±0,03	2,73±0,03
Енергетична цінність, ккал	223,3	226,3	227,8	229,3	230,8



Пластичність фаршів посічених напівфабрикатів з обводненим борошном пастернаку



Вологоз'явуча здатність фаршу посічених напівфабрикатів з обводненим борошном пастернаку



Вологотримуюча здатність фаршу посічених напівфабрикатів з обводненим борошном пастернаку

ВИСНОВОК У РЕЗУЛЬТАТІ ВИКОНАННЯ РОБОТИ ОТРИМАЛИ ПРОДУКТ З ДОБРИМИ ОРГАНОЛЕПТИЧНИМИ ТА ФІЗИКО-ХІМІЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ



РЕФЕРАТ

Магістерська робота виконана згідно завдання: «Використання нетрадиційної рослинної сировини (кореня пастернаку) у технології комбінованих м'ясних продуктів»

Мета роботи – дослідження якості та розширення асортименту напівфабрикатів з подрібненим коренем пастернаку та екстрактом кардамону збалансованих за хімічним складом, функціонально-технологічними властивостями та органолептичними показниками.

Завдання досліджень:

- аналіз хімічного складу, функціонально-технологічних властивостей та амінокислотного складу кореня пастернаку, обґрунтування його використання у рецептурах комбінованих м'ясних продуктів;
- теоретичне обґрунтування та експериментальне дослідження технологічних властивостей подрібненого кореня пастернаку;
- розробка рецептур і технології посічених напівфабрикатів з використанням подрібненого кореня пастернаку та екстрактом кардамону;
- оцінка впливу подрібненого кореня пастернаку та екстракту кардамону на якісні показники і безпеку готових до вживання напівфабрикатів з яловичини та свинини;

Об'єкт дослідження – технологія м'ясних напівфабрикатів з використанням яловичини, свинини, подрібнений корінь пастернаку, екстракт кардамону.

Предмет дослідження – яловичина, свинина, корінь пастернаку, модельні м'ясні фарші, напівфабрикати.

Дипломна робота складається із вступу, огляду літератури, матеріалу та методики досліджень, результатів власних досліджень, аналізу і узагальнення, економічної доцільності, висновків та списку літератури.

Магістерська робота виконана на 103 сторінках, містить 25 таблиць та 13 рисунків. Список літератури складає 106 джерел.

Ключові слова: м'ясний фарш, корінь пастернаку, здорове харчування, термічна обробка, технологія виготовлення.

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
