



ТИГРЯНЯН ВЛАДИК РАЗМІКОВИЧ

Факультет: Харчових технологій та управління якістю продукції АПК

(<https://nubip.edu.ua/structure/fht>)

Кафедра: Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

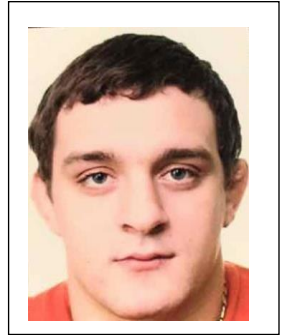
(<https://nubip.edu.ua/node/2343>)

Спеціальність: Харчові технології (<https://nubip.edu.ua/node/46870>)

Освітня програма: Технології зберігання та переробки водних біоресурсів

Тема магістерської роботи: «Удосконалення рибних січених напівфабрикатів з топінамбуром»

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
Тигрянян Владика Разміковича



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

на тему: «Удосконалення рибних січених напівфабрикатів з топінамбуром»

АКТУАЛЬНІСТЬ РОБОТИ

Розробка нових харчових продуктів повинна бути заснована на комбінуванні різних видів сировини в такому співвідношенні, яке забезпечило б створення готової продукції з високими органолептичними показниками якості. При проєктуванні нових видів харчових продуктів слід приділяти увагу збалансованості компонентів – за хімічним складом та їх сумісності. Збагачення продуктів есенціальними речовинами можливе при спільному використанні сировини тваринного та рослинного походження.

МЕТА

розроблення рибних січених напівфабрикатів з додаванням борошна топінамбура

ОБ'ЄКТИ ТА ПРЕДМЕТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Об'єкт дослідження: технологія січених рибних напівфабрикатів з додаванням топінамбура

Предмет дослідження: розробка рибних січених напівфабрикатів з топінамбуром

ВІДПОВІДНО ДО ПОСТАВЛЕНОЇ МЕТИ ДОСЛІДЖЕННЯ БУЛИ СФОРМУЛЬОВАНІ НАСТУПНІ ЗАВДАННЯ:

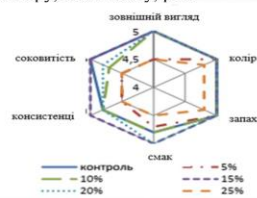
- вивчити хімічний склад сортів топінамбура, визначити його харчову та біологічно активну цінність;
- розробити рецептури нового функціонально харчового продукту із заданим хімічним складом, які дозволять максимально зберегти біологічно активні речовини, збалансувати інгредієнтний склад та забезпечити високі органолептичні показники;
- встановити функціональну спрямованість створених харчових продуктів шляхом проведення досліджень щодо вмісту біологічно активних речовин та визначення харчової цінності;
- визначити економічну ефективність виробництва створених функціональних харчових продуктів.



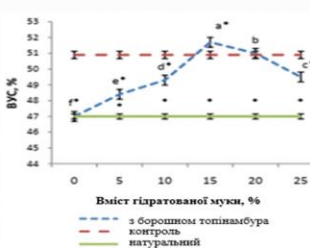
МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ:

органолептичні - зовнішній вигляд, запах, смак, колір, консистенція;

фізико-хімічні – масова частка вологи, вміст жиру, вміст білку, рН.



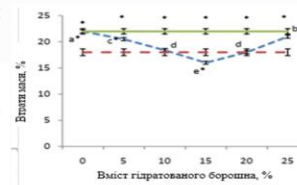
Оцінка органолептичних показників комбінованих готових рибних виробів



Зміна ВУЗ готових січених виробів з борошном топінамбура

Основні показники харчової та енергетичної цінності рибних січених виробів (M±m, г/100 г готового виробу)

Показники г (мг)	Биточки рибні парові (контроль)	Биточки рибні парові з топінамбуром
Масова частка вологи	71,13	69,0
Білки	15,7	18,8
Жири	3,02	3,6
Засвоєвані вуглеводи, в т.ч. крохмаль	7,95	0,12
Клітковина, г	1,1	2,9
Пектин, г	-	1,0
Вугілля, г	-	2,6
Кальцій, мг	10,8	16,6
Залізо, мг	0,4	0,9
Зола, г	1,1	1,9
Енергетична цінність, кКал	110,6	119,5



Втрати маси готових рибних січених виробів



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



РЕФЕРАТ

Магістерська робота виконана згідно завдання: «Удосконалення рибних січених напівфабрикатів з топінамбуром»

Метою магістерської роботи є розроблення рибних січених напівфабрикатів з додаванням борошна топінамбура

Для досягнення поставленої мети, вирішували наступні завдання:

- вивчити хімічний склад сортів топінамбуру, визначити їхню харчову та біологічно активну цінність;
- розробити рецептури нового функціонально харчового продукту із заданим хімічним складом, які дозволять максимально зберегти біологічно активні речовини, збалансувати інгредієнтний склад та забезпечити високі органолептичні показники;
- встановити функціональну спрямованість створених харчових продуктів шляхом проведення досліджень щодо вмісту біологічно активних речовин та визначення харчової цінності;
- визначити економічну ефективність виробництва створених функціональних харчових продуктів;
- зробити відповідні висновки і пропозиції.

Об'єкт дослідження – технологія рибних січених напівфабрикатів з додаванням борошна топінамбуру.

Предмет дослідження – розробка рибних січених напівфабрикатів з топінамбуром.

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 73 сторінках, містить 18 таблиць та 12 рисунків. Список літератури складає 90 джерел.

Ключові слова: рибна сировина, здорове харчування, термічна обробка, технологія виготовлення, рослинна сировина, борошно топінамбура.

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ

РЕЗЮМЕ

ДОСВІД РОБОТИ
