



ЗАГРАНИЧНИЙ КОСТЯНТИН ВІКТОРОВИЧ

Факультет: Харчових технологій та управління якістю продукції АПК
(<https://nubip.edu.ua/structure/fht>)

Кафедра: Кафедра технологій м'ясних, рибних та морепродуктів
(<https://nubip.edu.ua/node/2343>)

Спеціальність: Харчові технології (<https://nubip.edu.ua/node/2343/2>)

Орієнтація освітньої програми: Освітньо-професійна програма (1,5 роки)

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

Тема магістерської роботи: «Удосконалення технології посічених напівфабрикатів з використанням рослинних композицій»

Керівник: к.т.н., доцент Ізраелян Валентина Миколаївна



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність теми. Необхідність задоволення зростаючих потреб споживачів у якісних і різноманітних функціональних продуктах вимагає від виробників розширення сировинної бази в тому числі із використанням різноманітних рослинних компонентів, які є джерелом біологічно активних речовин.

Одним із поширених способів коригування складу м'ясних виробів є комбінування м'ясної сировини з компонентами рослинного походження, які містять унікальний комплекс найважливіших поживних речовин, компонентів лікувально-профілактичної дії: високий вміст рослинного білка, ненасичених жирних кислот, багатий мінеральний і вітамінний склад. Потенціальною сировиною для створення таких функціональних продуктів є насіння ріпаку та рослинної клітковини.

Посічені напівфабрикати на основі комбінованого фаршу з м'ясною, рослинною сировиною та використанням клітковини, містять біологічно активні речовини, що позитивно впливає на здоров'я людини, так як вони краще засвоюються організмом, мають тривалий термін зберігання, реалізації і нові оригінальні смакові характеристики.

Метою магістерської кваліфікаційної роботи – дослідження якісних показників і розширення асортименту посічених напівфабрикатів з внесенням в рецептуру рослинної сировини - насіння ріпаку.



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>

НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА

КОНФЕРЕНЦІЇ

Заграничний К.В., Ізраелян В. М. Удосконалення технології посічених напівфабрикатів з використанням рослинних композицій. XIII Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» (м. Київ, 10 квітня 2025 р. – 11 квітня 2025 р.). К.: РВВ НУБіП України, 2025. с. 89-91



ПУБЛІКАЦІЇ

ПОСТЕР

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ (в т.ч. неформальна освіта: назви курсів і дипломів на prometheus, coursera і т.п.)

СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

РЕЗЮМЕ



ДОСВІД РОБОТИ

