



САВИЦЬКА ТАМІЛА ВАСИЛІВНА

Назва факультету: 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>)

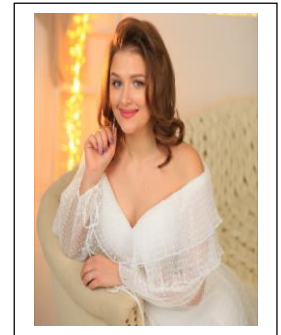
Спеціальність: Харчові технології (<https://nubip.edu.ua/node/2343/2>)

Орієнтація освітньої програми: Освітньо-наукова програма (2 р.)

Освітня програма: «Нутріціологія»

Тема магістерської кваліфікаційної роботи: Удосконалення технології хлібобулочних виробів функціонального призначення з використанням гідролізату із молюсків

Керівник: Очколяс О.М., к.т.н., доцент



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

(актуальність, мета, завдання тощо)

Однією з найважливіших проблем, що стоять перед харчовою промисловістю України, є забезпечення населення продуктами харчування підвищеної харчової цінності. На сьогодні вдосконалюються технології виробництва традиційних продуктів харчування та створюється нове покоління харчових продуктів, що відповідають потребам сьогодення.

Одним із цінних джерел біологічно активних речовин є продукти переробки гідробіонтів Чорного моря. Гідролізат із молюсків містить комплекс макро- і мікроелементів, вільних незамінних амінокислот і жирних кислот.

У зв'язку з цим розробка технологій хлібобулочних виробів із суміші пшеничного та житнього борошна та хлібобулочних виробів із цільного зерна, з додаванням молочних продуктів, із внесенням біодобавки - гідролізату з молюсків, є актуальною.

Мета роботи наукове обґрунтування та розробка технологій хлібобулочних виробів із використанням гідролізату з молюсків, а саме розробка нових видів виробів із суміші пшеничного та житнього борошна та виробів із цільного зерна пшениці.

Завдання:

- вивчити вплив гідролізату з молюсків на розмноження дріжджів, на активність молочнокислих бактерій і зміну структурно-механічних властивостей тіста із суміші пшеничного та житнього борошна і напівфабрикату з цільного зерна пшениці.
- дослідити зміну характеристик зерна пшениці на етапі підготовки до диспергування та оптимізувати процес приготування зернової маси для хлібобулочних виробів із цільного зерна пшениці;

розробити технічну документацію на нові види хлібобулочних виробів, провести промислову апробацію результатів досліджень;

НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА (конференції, публікації, патенти,

стартапи тощо)



ПОСТЕР

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

СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

РЕЗЮМЕ

Савицька Таміла Василівна

e-mail

tamila.savitskiaa@gmail.com

ДОСВІД РОБОТИ

01.05.2022-01.02.2023 – стажування на підприємстві з виробництва м'ясних напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co.(Німеччина)
