



## ШБ

**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/2343/2>)

**Освітня програма:** «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів»

**Тема магістерської роботи:** «Удосконалення технології комбінованих січених напівфабрикатів»

**Керівник:** к.т.н., доцент Голембовська Наталія Володимирівна



---

### ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАҐІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Січені м'ясні напівфабрикати користуються стабільно високим попитом серед споживачів завдяки зручності приготування, різноманітності асортименту та доступній вартості. Сучасні харчові технології спрямовані на створення комбінованих продуктів із використанням сировини як тваринного, так і рослинного походження. Такий підхід дозволяє не лише знизити собівартість продукції, а й підвищити її харчову цінність, збалансувати амінокислотний склад, зменшити вміст насичених жирів та калорійність, а також задовольнити потреби різних категорій споживачів, у тому числі тих, хто дотримується здорового харчування. Удосконалення технології комбінованих січених напівфабрикатів є актуальним напрямом розвитку галузі, що відповідає сучасним вимогам ринку до якості, безпечності, економічної ефективності та функціональної спрямованості харчових продуктів.

#### Мета дослідження.

Розробити та науково обґрунтувати технологію комбінованих січених напівфабрикатів із поліпшеними якісними, споживчими та харчовими характеристиками.

#### Завдання дослідження:

1. Проаналізувати науково-технічну літературу щодо стану виробництва комбінованих січених напівфабрикатів.
2. Вивчити властивості основної та допоміжної сировини (м'ясної, рослинної, функціональних добавок), доцільних для використання у виробництві.
3. Обґрунтувати рецептурний склад комбінованих напівфабрикатів.
4. Розробити вдосконалену технологічну схему виробництва січених напівфабрикатів.
5. Провести дослідження органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних та харчових показників дослідних зразків.
6. Порівняти якісні характеристики традиційних і розроблених комбінованих напівфабрикатів.



7. Визначити економічну ефективність запропонованої технології.

---

## НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА

### КОНФЕРЕНЦІЇ

Вайсфельд М.П., Голембовська Н.В. Удосконалення технології комбінованих січених напівфабрикатів. Збірник праць за підсумками XIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 10-11 квітня 2025 р.). К.: РВВ НУБіП України, 2025. С. 45

### ПУБЛІКАЦІЇ

---

### ПОСТЕР

---

---

## ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ

---

---

## СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

---

## РЕЗЮМЕ

Резюме за посиланням:

[https://docs.google.com/document/d/1Dl78oymorY\\_EjmyTHtldDOuRmqkhMUk4Yzek566qig/edit?usp=](https://docs.google.com/document/d/1Dl78oymorY_EjmyTHtldDOuRmqkhMUk4Yzek566qig/edit?usp=)

---

## ДОСВІД РОБОТИ

---