



КРАВЧУК Іван Леонідович

Факультет: Харчових технологій та управління якістю продукції
АПК

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

Кафедра: Стандартизації та сертифікації сільськогосподарської
продукції

(<https://nubip.edu.ua/node/1373>)

Спеціальність: 175 «Інформаційно-вимірювальні технології»

(<https://nubip.edu.ua/node/1418/4>)

Освітня програма: «Якість, стандартизація та сертифікація»

(<https://nubip.edu.ua/node/1373/8>)

Тема магістерської роботи: Розроблення ТУ У «Паштети
делікатесні. Технічні умови» та обґрунтування стандартизованих
показників

Керівник: Вергелес Олександр Петрович, кандидат с.-г. наук

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність дослідження

Зростаючий попит споживачів на високоякісні готові до споживання м'ясні продукти преміум-сегменту зумовлює необхідність розширення асортименту делікатесної продукції вітчизняної м'ясопереробної промисловості. Відсутність національних технічних умов для паштетів делікатесних створює перешкоди для стандартизації виробництва та забезпечення стабільної якості продукції відповідно до сучасних вимог харчової безпеки. Гармонізація національних стандартів з європейськими нормами якості та безпечності м'ясних продуктів є критично важливою для інтеграції України до міжнародного ринку харчової продукції. Розробка науково обґрунтованих технічних умов ТУ У для паштетів делікатесних забезпечить нормативно-технічну базу для промислового виробництва та підвищить конкурентоспроможність вітчизняної продукції.

Мета дослідження

Розробити технічні умови ТУ У «Паштети делікатесні. Технічні умови» та науково обґрунтувати стандартизовані показники якості на основі комплексного дослідження функціонально-технологічних властивостей сировини та оптимізації технологічних параметрів виробництва.

Об'єкт дослідження

Технологічний процес виробництва паштетів делікатесних та готова продукція з регламентованими показниками якості.

Предмет дослідження

Рецептурно-компонентний склад, функціонально-технологічні властивості сировини, технологічні параметри виробництва та стандартизовані показники якості паштетів делікатесних.

Завдання дослідження

Провести аналіз впливу рецептурно-компонентного складу на функціонально-технологічні властивості паштетних мас та якісні характеристики готової продукції.

Дослідити реологічні властивості емульсійних систем, водозв'язуючу здатність білкових компонентів та стабільність паштетних мас за різних температурних режимів термічної обробки.

Оптимізувати співвідношення основної та допоміжної сировини з метою забезпечення максимальних органолептичних та функціонально-технологічних показників продукції.

Встановити критичні контрольні точки технологічного процесу та регламентувати параметри контролю якості на кожній стадії виробництва паштетів делікатесних.

Науково обґрунтувати нормативні показники якості продукції, включаючи органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні критерії та показники харчової цінності для розробки технічних умов ТУ У.

ПУБЛІКАЦІЇ

1. [Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками XIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів \(м. Київ, 10 квітня 2025 р. – 11 квітня 2025 р.\). – К. : РВВ НУБіП України, 2025. – 642 с.](#)



ПОСТЕР

РЕФЕРАТ

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ

РЕЗЮМЕ

ДОСВІД РОБОТИ