



УХАНСЬКИЙ Максим Олександрович

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 проекту стандарту на
«М'ясо ферментоване. Технічні умови» та обґрунтування
стандартизованих показників

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

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність дослідження

Ферментовані м'ясні продукти становлять інноваційний сегмент сучасної м'ясопереробної промисловості, що характеризується використанням контрольованих процесів біотрансформації з участю специфічних стартерних культур мікроорганізмів для покращення органолептичних властивостей, харчової цінності та функціональних характеристик продукції. Відсутність національного стандарту на ферментовані м'ясні продукти обмежує можливості вітчизняних виробників щодо освоєння цього перспективного сегменту ринку та знижує конкурентоспроможність української м'ясної продукції на міжнародних ринках. Зростаючий попит споживачів на функціональні харчові продукти з пробіотичними властивостями та підвищеною біологічною цінністю актуалізує необхідність розроблення науково обґрунтованої нормативно-технічної бази для виробництва ферментованих м'ясних продуктів. Створення національного стандарту сприятиме диверсифікації асортименту вітчизняної м'ясопереробної промисловості та підвищенню експортного потенціалу України в сегменті преміальної м'ясної продукції.

Мета дослідження

Науково-технічне обґрунтування проєкту національного стандарту на ферментовані м'ясні продукти з метою забезпечення їх якості, безпечності та конкурентоспроможності на внутрішньому та міжнародному ринках.

Об'єкт дослідження

Ферментовані м'ясні продукти, отримані з використанням контрольованих процесів біотрансформації м'ясної сировини стартерними культурами лактобацил та педіококів.

Предмет дослідження

Біохімічні процеси ферментації м'ясної сировини, технологічні параметри виробництва, показники якості та безпечності ферментованих м'ясних продуктів, методи їх контролю та стандартизації.

Завдання дослідження

1. Провести комплексний аналіз біохімічних процесів ферментації м'ясної сировини та вивчити вплив стартерних культур лактобацил і педіококів на протеоліз та ліполіз.
2. Оптимізувати параметри температурно-вологісного режиму дозрівання та встановити критичні контрольні точки технологічного процесу виробництва ферментованих м'ясних продуктів.
3. Дослідити кінетику зміни рН середовища, активності води (a_w), динаміку накопичення органічних кислот та формування специфічного амінокислотного профілю готової продукції.
4. Розробити науково обґрунтовані критерії органолептичної оцінки, фізико-хімічні показники якості, мікробіологічні вимоги безпечності та показники харчової і біологічної цінності ферментованих м'ясних продуктів.
5. вимоги до сировини та допоміжних матеріалів, технологічні параметри ферментації, методи контролю якості та розробити проєкт технічних умов на ферментовані м'ясні продукти.

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