



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1418>

Фасій Богдан Миколайович



Факультет Харчових технологій та управління

якістю продукції АПК

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

Кафедра: Кафедра технології м'ясних,

рибних та морепродуктів

(<https://nubip.edu.ua/node/2343>)

Спеціальність: Харчові технології

(<https://nubip.edu.ua/node/46870>)

Освітня програма: «Нутріціологія»

Тема магістерської роботи: «Розроблення технологій харчових продуктів з використанням гарячої ферментації».

Керівник: Тищенко Людмила Миколаївна, к.т.н, доцент



ПУБЛІКАЦІЇ

Б.М. Фасій, Л.М. Тищенко «Метод гарячої ферментації»: XI Міжнародна науково-практична онлайн конференція вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» / Національний університет біоресурсів та природокористування України. м. Київ, 12-13 травня 2022 року: тези доповіді.

https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u251/zbirnik_prac_2022.pdf

ПОСТЕР



Міністерство освіти та науки України
Національний університет біоресурсів та природокористування України
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК
Кафедра технологій м'ясних, рибних та морепродуктів
Розробка технологій харчових продуктів з використанням гарячої ферментації
Виконав: Фасій Богдан Миколайович, магістр 2 року
Науковий керівник: Тищенко Людмила Миколаївна, к.т.н., доцент



Актуальність. Отримання харчових продуктів з високою біологічною цінністю. Впровадження процесу гарячої ферментації може забезпечити виробництво якісних продуктів харчування для всіх груп населення, адже сам процес гарячої ферментації вивільняє легкозасвоюємі поживні речовини за рахунок розкладу складних сполук їжі, а також має мінімальний вплив на термолабільні сполуки їжі за рахунок низького діапазону температур (55-80°C).

Мета дослідження – Розробка технологій виробництва харчових продуктів за допомогою процесу гарячої ферментації

Об'єкт досліджень - Метод приготування їжі за допомогою процесу гарячої ферментації.

Предмет дослідження: Порівняння фізико-хімічних властивостей їжі в залежності від методу приготування.

Рис. 1 та 2. Зовнішній вигляд харчових продуктів гарячої ферментації.

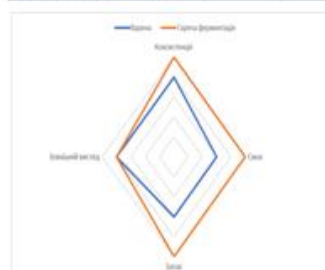


Вміст білка, %

Зразок	Варіння	Гаряча ферментація
Гречка	3%	1%
Горох	5%	3%
Капуста	1%	0,5%
Пшениця	7%	3%

Вміст крохмалю

Зразок	Варіння	Гаряча ферментація
Гречка	63 г	34 г
Горох	10 г	1
Капуста	2 г	0,6
Пшениця	5 г	3



ВИСНОВКИ

1. На основі проведеного літературного огляду було розкрито суть процесу гарячої ферментації;
2. Встановлено переваги та недоліки гарячої ферментації;
3. Експериментально доведено, що процес гарячої ферментації кращий за звичайну термічну обробку;
4. Розраховано економічну ефективність введення нової технології виробництва харчових продуктів за допомогою гарячої ферментації.



РЕФЕРАТ

Сучасний темп життя має значний вплив на харчування людей. Напрямки розвитку суспільства, які зумовлюють швидкий ритм життя, такі як зростання технологій, наукових досліджень та медіа, призводять до змін у звичках споживання продуктів харчування.

Один з головних впливів сучасного темпу життя на харчування полягає у збільшенні споживання швидкої їжі та готових продуктів. Такі продукти, зазвичай, містять багато цукру, солі та насичених жирів, які можуть призвести до розвитку хвороб серця, ожиріння та інших захворювань.

Другим впливом є зменшення кількості часу, який люди витрачають на приготування їжі вдома. Це призводить до того, що люди частіше обирають швидкі та зручні варіанти харчування, замість приготування харчів вдома зі свіжих продуктів. І це не завжди здорова їжа.

Третім впливом є збільшення кількості людей, які здійснюють переїзди та подорожі за кордон. Це призводить до того, що люди експериментують з новими кулінарними традиціями та інгредієнтами, а також до того, що зростає популярність екзотичних продуктів та напоїв.

Однак все більше людей задумуються, що харчування є основним фактором впливу на здоров'я. Починають з'являтися все більше ініціатив та програм для покращення доступу до здорової їжі та збільшення обізнаності про здоровий спосіб життя. Недарма є фраза: «Ми є те, що ми їмо».

Корисним для здоров'я є підвищення різноманітності продуктів, а також методів їх приготування.

Одним зі способів урізноманітнення методів приготування їжі є гаряча ферментація – метод приготування їжі, при якому ферменти при дії певного діапазону температуру перетворюють складні компоненти їжі до простіших, таким чином підвищується їх засвоюваність. Сам процес гарячої ферментації є контрольованим, що дозволяє змінювати фізико-хімічні властивості їжі.

У магістерській роботі представлений огляд наукових досліджень, які спрямовані на вивчення процесу гарячої ферментації, її вплив на фізико-хімічні властивості, якісний склад їжі, біологічну цінність.

Магістерська робота виконана на 70 сторінках друкованого тексту. Текстова частина складається з вступу, огляду літератури, результату власних досліджень, висновків, рекомендацій та пропозицій і переліку посилань із 70 використаних джерел. Містить 18 таблиць, 11 рисунків.



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1418>

ОСОБИСТІ ЗДОБУТКИ





НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1418>

РЕЗЮМЕ

Фасій Богдан Миколайович

e-mail: bogdanfasij08@gmail.com

Освіта:

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Бакалавр»

Спеціальність: «Біотехнології та біоінженерія»

Період навчання: 2017-2021 рр.

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Магістр»

Спеціальність: «Нутріціологія»

Період навчання: 2021- 2023рр.

Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

Мови: українська (рідна), англійська (початковий рівень)



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1418>

ДОСВІД РОБОТИ

24.02.2021-07.05.2021 року- стажування на підприємстві з виробництва м'ясних напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co.(Німеччина)
