



Гурський Олександр Вікторович

Факультет Харчових технологій та управління якістю
продукції АПК (<https://nubip.edu.ua/node/1418>)

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

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

Освітня програма: Технології зберігання, консервування та переробки м'яса

Тема магістерської роботи: Удосконалення технології вареної ковбаси з
використанням спельтового борошна

Керівник: Крижова Юлія Петрівна, к.т.н, доцент



ПУБЛІКАЦІЇ

ПОСТЕР

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АПК
Кафедра технологій м'ясних, рибних та морепродуктів
Плакат для презентації магістерської роботи на тему :
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТРУКТУРОВАНИХ ШИНКОВИХ ВИРОБІВ

АКТУАЛЬНІСТЬ РОБОТИ

Актуальним є виробство, яка потребує швидко та надійно та економічно виробляти з обмеженим простором харчових технологічних рішень, з метою збільшення якості продукції м'ясних виробів та покращення їхніх органолептичних властивостей.

Мета та предмет дослідження

Мета магістерської роботи: удосконалення технології реструктуризації шинкових виробів з використанням шпінкового борошна та м'якоти емальції ЕЖЕ на регуляторі шпінкового борошна та технологічних властивостей.

Предмет дослідження: використання м'яса яловичини 1 сорту, філе куряче, суміш шпінкового борошна та опі, ЕЖЕ.

Об'єкт дослідження: удосконалення технології реструктуризації шинкових виробів шляхом використання ЕЖЕ.

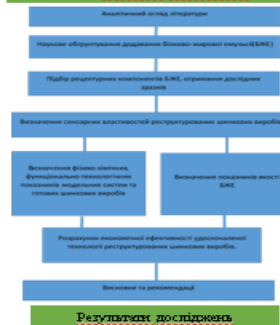
Завдання магістерської роботи

- провести аналітичний огляд літератури,
- визначити рецептурні композиції шпінково-м'ясної емальції,
- визначити технологічні властивості ЕЖЕ,
- визначити сенсорні властивості реструктуризованих шинкових виробів,
- визначити фізико-хімічні, функціонально-технологічні властивості м'ясних систем та готових шинкових виробів,
- розробити економічну ефективність удосконаленої технології реструктуризації шинкових виробів.

Високов студент: Гурський О.В.

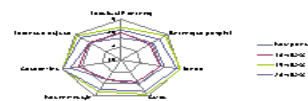
Керівник: магістерської роботи: д-р к.т.н. Крижова Ю.П.

Схема проведення дослідження



В ході проведення роботи було розроблено ЕЖЕ та рецептури реструктуризованих шинкових виробів з різною кількістю ЕЖЕ. Проведено органолептичну оцінку та досліджено фізико-хімічні, функціонально-технологічні, структурно-механічні властивості. Досліджено м'ясопродуктивні властивості реструктуризованих шинкових виробів м'яса яловичини 1 сорту та курячого філе. Розроблено економічну ефективність удосконаленої технології.

Фізико-хімічна оцінка м'ясних виробів з залежністю від кількості ЕЖЕ



Фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості

Проведені дослідження показали, що розроблені рецептури м'ясних виробів за всіма показниками відповідають вимогам стандарту на дані продукти.

Висновки

В ході проведення роботи було розроблено ЕЖЕ та рецептури реструктуризованих шинкових виробів з різною кількістю ЕЖЕ. Проведено органолептичну оцінку та досліджено фізико-хімічні, функціонально-технологічні, структурно-механічні властивості. Досліджено м'ясопродуктивні властивості реструктуризованих шинкових виробів м'яса яловичини 1 сорту та курячого філе. Розроблено економічну ефективність удосконаленої технології.



РЕФЕРАТ

Магістерська робота складається зі вступу, аналітичного огляду літературних джерел, аналізу технологічних схем виробництва реструктурованих шинкових виробів, загальних методів досліджень, експериментальної частини, розрахунків економічної ефективності проведених досліджень, висновків і списку використаної літератури. Роботу викладено на 104 сторінках, що містять 11 рисунків, 27 таблиць.

Метою магістерської роботи є удосконалення технології реструктурованих шинок шляхом аналізу технологічних характеристик основної сировини, здійснення моделювання рецептур, дослідження впливу співвідношення складових рецептур на якісні характеристики продукту, визначення фізико – хімічних, функціонально – технологічних та структурно-механічних показників розроблених продуктів і комплексна оцінка їх якості.

Об'єктом дослідження є технологія реструктурованих шинкових виробів.

Розроблено рецептури реструктурованих шинкових виробів з використанням білковмісних речовин та вторинної м'ясної сировини.

Проведено органолептичні, фізико-хімічні, функціонально – технологічні, структурно – механічні дослідження модельних фаршів та готових виробів.

Ключові слова: реструктуровані шинкові вироби, плазма крові, казеїнат натрію, яловичина, показники якості.

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ

РЕЗЮМЕ

Гурський Олександр Вікторович
e-mail: olexandrgurskiy@gmail.com

Освіта:

1. Хмельницький торгівельно-економічний коледж КНТЕУ
ОКР: «Молодший спеціаліст»
Спеціальність: «Виробництво харчової продукції»
Період навчання: 2013-2017рр.



2. Навчальний заклад: Київський національний торговельно-економічний університет

ОКР: «Бакалавр»

Спеціальність: «Ресторані технології»

Період навчання: 2017-2020 рр.

3. Навчальний заклад: Національний університет біоресурсів і природокористування України

ОКР: «Магістр»

Спеціальність: «Технології зберігання та переробки м'яса»

Форма навчання - Денна

Період навчання: 2020-2021 рр.

Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

Мови: українська (рідна), російська, англійська (середній рівень).

ДОСВІД РОБОТИ

1. Липень-вересень 2019 – практика у Німеччині по обміну студентів
2. Лютий-вересень 2017 – кухар «Мрія Pizza» в місті Хмельницький
3. Червень-вересень 2018 – кухар «Південна брама» в місті Хмельницький
4. Вересень 2018 - червень 2019 кухар «NOODLE DOODLE» в місті Київ
5. Вересень 2019 – березень 2020 кухар «NOODLE DOODLE» в місті Київ
6. З листопад 2020 кухар «Аргентина Grill» в місті Київ



**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ**

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>
03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.
