

2.3.1. Орієнтовні теми магістерських робіт

1. Корегування структури харчування студентів для запобігання мікроелементозам рослинними біодобавками, отриманими з використанням криогенних технологій.
2. Розробити нові кисломолочні продукти із зерновими добавками підвищеної біологічної активності.
3. Обґрунтувати способи отримання біодобавок на основі гідробіонтів для запобігання йододефіцитним станам.
4. Розробити способи отримання зерна з підвищеним вмістом мінеральних елементів зі штучних живильних середовищ.
5. Розробити способи комплексного перероблення кукурудзи на екологічно чисті продукти.
6. Обґрунтувати та створити нові види дієтичних нерафінованих олій, збагачених поліненасиченими жирними кислотами.
7. Розробити нові харчові продукти на основі натуральних фосфоліпідів для хворих з порушеною асиміляцією ліпідів.
8. Розробити харчові продукти з використанням фосфоліпідно-вітамінних комплексів для профілактики серцево-судинних захворювань.
9. Розробити нові оздоровчі продукти, збагачені вуглекислотними екстрактами лікарських трав.
10. Обґрунтувати та отримати комплекси легкозасвоюваних біологічно активних речовин з рослинної сировини за допомогою CO₂-екстрагування.
11. Отримати та дослідити біологічну цінність безалкогольних напоїв з використанням пряно-ароматичної та лікарської сировини.
12. Розробити способи підвищення біологічної цінності рослинних біодобавок на основі дезінтеграторних технологій.
13. Обґрунтувати вибір ефективних кріопротекторів для заморожування плодово-ягідної сировини і дослідити їх вплив на фазові переходи вода : лід.
14. Розробити способи отримання поліфункціональних концентратів із зеленої маси рослин.
15. Обґрунтувати та створити спектр дієтичних калорійних майонезів з використанням пектиновмісних добавок.
16. Створити багатокомпонентну композицію на основі рослинної сировини з використанням методів комп'ютерного моделювання.
17. Розробити способи отримання нових вітамінізованих сирків з кріопорошками чорної смородини та горобини.
18. Обґрунтувати та дослідити способи виробництва нових продуктів на основі зернових культур та молочної сировини з використанням преміксів.
19. Розробити способи отримання ферментованих напоїв з високобілковими напівфабрикатами із зернобобової сировини.
20. Розробити способи виробництва хлібобулочних виробів для системи радіозахисного харчування, збагачених ентеросорбентами.
21. Розробити способи отримання молочно-білкових концентратів із сироватки з використанням біокомплексів листя та ядер волоського горіха.
22. Розробити та обґрунтувати варіанти впровадження принципів системи НАССР на молокопереробному (хлібопекарському, кондитерському,

олієжировому, м'ясопереробному, консервному, бурякоцукровому тощо) підприємстві.

23. Розробити способи отримання вершкового масла з рослинними плодоовочевими кріопорошками.

24. Розробити способи отримання високобілкового концентрату з пивної солодової дробини для використання в оздоровчому харчуванні.

25. Розробити способи отримання функціональних харчових продуктів антиоксидантної дії комбінуванням сировини тваринного та рослинного походження.

26. Розробити способи отримання нових жиромісних продуктів збалансованого складу з використанням прикладної програми принципового конструювання.

27. Вивчення процесів таутомерії та ізомеризації гірких речовин хмелю для вдосконалення технології пива.

28. Дослідження динаміки взаємодії харчових підсолоджувачів зі смаковими рецепторами в поєднанні з органолептичними властивостями для підвищення якості готових продуктів.

29. Дослідження гідратних структур фруктози та аспартаму методом спінового зонду за допомогою ЕПР-спектроскопії для створення високоефективних композицій підсолоджувачів.

30. Розробка технології низькотемпературного приготування індициного філе зі збагаченим мінеральним складом.

31. Дослідження споживання харчових продуктів дітьми молодшого віку.

32. Вплив термічного оброблення на харчову цінність молочних продуктів

33. Дослідження ефективності використання різних видів пастеризаційних одиниць для збереження вітамінів у молоці.

34. Фортифікація молочних продуктів вітаміном D.

35. Удосконалення технології шоколаду без цукру.

36. Розробка технології дієтичних м'ясних напівфабрикатів з використанням безглютенової рослинної сировини.

37. Удосконалення технології хліба з підвищеною біологічною цінністю.

38. Дослідження впливу низькотемпературної обробки на збереження біологічної цінності овочів.

39. Дослідження впливу використання цукрозамінників на енергетичну та поживну цінність харчових продуктів.