



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

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

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

Семененко Тетяна Сергіївна

Факультет Харчових технологій та управління

якістю продукції АПК

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

Кафедра: Технології м'ясних, рибних

та морепродуктів

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

Спеціальність: Харчові технології

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

Освітня програма: Технології зберігання та переробки водних біоресурсів

Тема магістерської роботи: «Удосконалення технології мусових продуктів з гідобіонтів»

Керівник: Менчинська Аліна Анатоліївна, к.т.н., старший викладач





ПУБЛІКАЦІЇ

1. Антрапцева Н. М., Кочкодан О.Д., Семененко Т. С. Взаємодія в системі $\text{Ca}(\text{NO}_3)_2\text{-Co}(\text{NO}_3)_2\text{-(NH}_4)_2\text{HPO}_4\text{-H}_2\text{O}$. Укр. хім. журн. 2017. Т.83, №9. С. 29-33.
 2. Семененко Т.С. Менчинська А.А. Інноваційні технології продуктів для дитячого харчування. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді: Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, м. Харків, 3 квітня 2019 року: тези доповіді. Х., 2019. Ч. 1. С. 35.
 3. Семененко Т.С., Менчинська А.А. Експрес-метод визначення кухонної солі в ікорних продуктах. Сучасні методи випробувань продукції: матеріали конкурсу наукових доповідей здобувачів освіти (Одеса, 21 травня 2020 р.) Одеська державна академія технічного регулювання та якості. 2020 р. С. 28–29.
 4. Семененко Т. С., Менчинська А. А. Удосконалення технології мусових продуктів з гідробіонтів. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Х Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів, м. Київ, 22-23 квітня 2021 року: тези доповіді. К., 2021. С. 183
-



ПОСТЕР



Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Удосконалення технології мусових продуктів з гідробіонтів
Виконавець: Семененко Тетяна Сергіївна
Керівник: к.т.н., старший викладач кафедри Менчинська Аліна Анатоліївна



Актуальність роботи

Пастоподібні продукти з гідробіонтів починають з'являтися на ринку України. За кордоном даний вид продукції вже давно набув своєї популярності та користується великим попитом серед споживачів. Серед них є рибині масла, муси, креми паштети та пасти.

Важкою причиною популяризації технології цього виду продукції стає поширення маловідомих та безвідомих виробництв. Так як виробництво гомогенізованих продуктів дозволяє використання рибиної сировини не естетичного вигляду, з механічними пошкодженнями. Це забезпечує раціональність використання сировини.

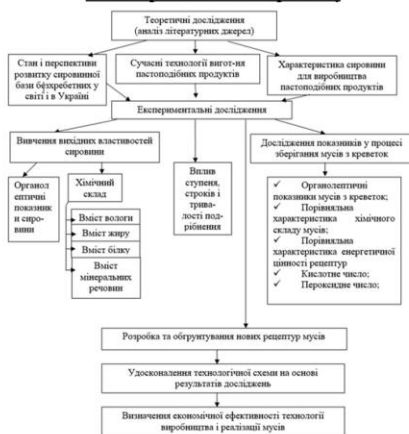
Технологія пастоподібних продуктів дозволяє розширити асортиментний ряд продуктів збагачених різноманітними смаковими, ароматичними добавками, рослинними компонентами, біологічно активними речовинами.

Мета – удосконалення технології мусових продуктів з гідробіонтів підвищеної харчової цінності на основі креветок з використанням сировини рослинного та тваринного походження.

Об'єкт дослідження: технологія мусів з креветок і сировини рослинного та тваринного походження.

Предмет дослідження: показники якості, безпеки рибиної та рослинної сировини; показники якості та безпеки готового продукту, їх зміна в процесі зберігання; економічна ефективність виробництва мусів на основі креветок.

Схема проведення експерименту

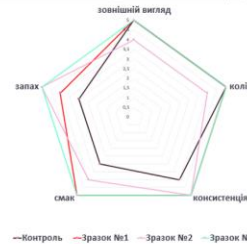


Зовнішній вигляд мусів з креветок та компонентів рослинного та тваринного походження



Контрольний зразок Зразок №1 (з форзеллю) Зразок №2 (з авокадо та зе-лемним яблуком) Зразок №3 (з вершковим си-ром та вершками)

Органолептична оцінка готового продукту



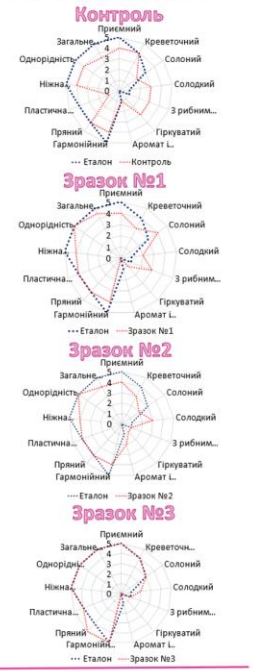
Хімічний склад креветочних мусів

Рецептура	Волога	Жир	Білок	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
Контроль	5012,0	4410,2	510,7	0,510,1	420
№1	64,511,5	7,510,2	18,710,7	0,410,1	144
№2	67,2512,25	9,9510,2	15,710,7	3,6310,1	167
№3	66,8912,1	12,310,2	16,610,7	1,4810,1	183

Енергетична цінність креветочних мусів



Профілограми мусів з креветок



Висновки

Використання шпінатної сировини із застосуванням сучасних технологій та рецептури, яка не представлена на ринку стало основою для удосконалення мусів з креветок, які є популярними серед споживачів. Рослинні компоненти – авокадо та яблуко надають креветочним мусам оригінальності та півантності смаку, поєднання креветок з вершками та вершковим сиром підсилює смакові властивості морепродуктів, та покращує консистенцію та зовнішній вигляд продукту, досить надає насиченішого смаку, яскравішого забарвлення та збагачить букет аромату.

Муси з креветок є збалансованими продуктами, мають високу харчову цінність та оригінальні органолептичні показники завдяки поєднанню гідробіонтів з сировиною рослинного та тваринного походження.



РЕФЕРАТ

Магістерська робота містить 6 розділів, 95 сторінок, 23 таблиці, 21 рисунок, 1 технологічну схему та 47 використаних літературних джерел.

Метою магістерської роботи є удосконалення технології мусів з креветок.

Об'єкт дослідження – технологія виготовлення мусів з креветок.

Предмет дослідження – показники якості, безпечності рибної та рослинної сировини; показники якості та безпечності готового продукту та їх зміна в процесі зберігання; економічна ефективність виробництва мусів з креветок.

Доведено доцільність використання креветок, тваринних та рослинних компонентів у технології кулінарних продуктів з гідробіонтів.

Удосконалено технологію виготовлення мусів з креветок з додаванням сировини рослинного та тваринного походження, що включає етапи попередньої підготовки сировини.

Досліджено органолептичні та фізико-хімічні показники готової продукції та їх зміну в процесі зберігання.

Розраховано економічну доцільність виробництва продукту.

На підставі аналізу теоретичних та експериментальних досліджень встановлено, що удосконалення технології виробництва мусів із креветок з додаванням тваринних та рослинних компонентів дозволяє отримати продукт з високою харчовою цінністю та органолептичними властивостями. Продукт є економічно доступний для споживачів та конкурентоспроможний на ринку товарів.

Ключові слова: мус, креветки, технологічна схема, рецептура, харчова цінність.



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

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

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ





НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

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

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА ДЕРЖАВНА АКАДЕМІЯ ТЕХНІЧНОГО
РЕГУЛЮВАННЯ ТА ЯКОСТІ

ДИПЛОМ

I ступеня

НАГОРОДЖУЄТЬСЯ

Семененко Тетяна Сергіївна

переможець конкурсу наукових робіт здобувачів освіти
«СУЧАСНІ МЕТОДИ ВИПРОБУВАНЬ ПРОДУКЦІЇ»
в секції «Сучасні методи біологічних випробувань»

Голова експертної ради конкурсу
доктор технічних наук, професор,
проректор з наукової роботи
та міжнародних зв'язків

Г.Д.Братченко

21 травня 2020 року

<https://osatrq.edu.ua/>



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

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

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

РЕЗЮМЕ

Семененко Тетяна Сергіївна

e-mail: semenenkot13@gmail.com

Освіта:

1. Навчальний заклад:

Національний університет біоресурсів і
природокористування України

ОС: «Бакалавр»

Спеціальність: «Харчові технології»

Період навчання: 2016-2020 рр.

Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel,
Microsoft PowerPoint.

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

ДОСВІД РОБОТИ

17.05.2019-18.07.2019 року - практичне стажування в компанії Sander Calenberger Landhof (Німеччина), Springe OT Gestorf.

15.09.2018-01.09.2020 року – лаборант кафедри неорганічної та загальної хімії України.
