



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>

Фількін Ігор Ігорович

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: «Дослідження ефективності використання рослинних комплексів гречки у технології сирних напівфабрикатів»

Керівник: Пилипчук О.С., к.с.г.н., доц. кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів





ПУБЛІКАЦІЇ

Фількін І. І., Осадча Ю. В.

ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА МОРФОЛОГІЧНОЇ БУДОВИ ШКАРАЛУПИ СТРАУСОВИХ ЯЄЦЬ ДВОХ ПІДВИДІВ.

73-я Всеукраїнська науково-практичної конференція з міжнародною участю: «СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ТВАРИННИЦТВІ ТА РИБНИЦТВІ: НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ – ВИРОБНИЦТВО ПРОДУКЦІЇ – ЕКОЛОГІЧНІ ПРОБЛЕМИ».

(3-4 квітня 2019 р., м. Київ)

ФИЛЬКИН И. И., ОСАДЧАЯ Ю. В.

МОРФОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ СКОРЛУПЫ ЯИЦ СТРАУСОВ.

XXII Международная студенческая научная конференция.

(22–24 мая 2019 г., Беларусь, Горки)

Фількін І.І., Журенко О.О.

«ВПЛИВ ФІТОГОРМОНІВ ЛЮЦЕРНИ НА МОЛОЧНУ ПРОДУКТИВНІСТЬ КОРІВ»

V міжнародна наукова конференція студентської та учнівської молоді «Стан та перспективи виробництва, переробки і використання продукції тваринництва».

(25-26 жовтня 2018р., м. Кам'янець-Подільський)

ПОСТЕР



АКТУАЛЬНІСТЬ РОБОТИ

Дослідження ефективності використання рослинних комплексів має потенціал покращити якість та поживну цінність продукту, знизити використання тваринних жирів та вплинути на розвиток галузі харчової промисловості.

ОБ'ЄКТИ ТА ПРЕДМЕТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Об'єкт дослідження: сирники, готовий виріб приготовлений за різних технік.
Предмет дослідження: додавання рослинних комплексів гречки до сирників для дослідження її ефективності.

ЦІЛІ ТА ЗАВДАННЯ

- Провести аналіз літературних джерел та наукових публікацій
- Розробити експериментальну методику для дослідження впливу гречки на властивості та якість сирних напівфабрикатів.
- Провести експериментальні дослідження з використанням розробленої методики та отримати експериментальні дані.
- Обробити та проаналізувати експериментальні дані, визначити оптимальні умови використання рослинного комплексу гречки в технології виробництва сирних напівфабрикатів.
- Розробити рекомендації щодо використання рослинного комплексу гречки в технології виробництва сирних напівфабрикатів, враховуючи отримані результати досліджень.

МЕТА І ЗАВДАННЯ

дослідження ефективності використання рослинних комплексів гречки у технології виробництва сирних напівфабрикатів

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ СИРНИКІВ

Зовнішній вигляд	Готові сирники з сиру мають форму кружечків, діаметром 50-60 мм, висотою 10-15 см., масою 30-40 г, із вкращенням сиру і ледь видимих частинок рослинного комплексу зеленої гречки
Консистенція	М'яка, ніжна, неоднорідна по всій масі, в міру щільна, допускається наявність відчутних часток сиру і дрібних вкращень рослинного комплексу зеленої гречки
Смак і запах	Чистий, сирний, без сторонніх присмаків і запахів, у міру солодкий, зі слабким, приємним і прийнятним смаком розлитого комплексу зеленої гречки
Копір	На злам молочний, з кремуватим моттунком, білим вкращенням сиру і рослинного комплексу зеленої гречки

ВИСНОВОК: Аналіз хімічного складу та фізико-хімічних властивостей безглютенових борошен дозволив встановити оптимальну технологію виробництва сирників. Безглютенові гречані сирники мають зменшену харчову цінність, але високий вміст вітамінів групи В та макроелементів. Були також визначені терміни зберігання готових сирників. Розроблений проект нормативно-технологічної документації дозволяє виготовляти безглютенові гречані сирники відповідно до встановлених вимог.

Київ - 2023

МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ:

Аналітичні, органолептичні, фізико-хімічні, структурно-механічні, мікробіологічні та статистично-математичні методи обробки експериментальних даних із використанням сучасних приладів комп'ютерних технологій.

ПОРІВНЯННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Найменування поживної речовини	Вміст речовин у гречаних сирниках, %	Вміст речовин у традиційних сирниках, %
Білок, %	17,8	18,2
Жир, %	3,29	3,29
Вуглеводи, %	21,4	21,1

РЕФЕРАТ

Магістерська робота виконана згідно завдання: «Дослідження ефективності використання рослинних комплексів гречки у технології сирних напівфабрикатів».

У вступі вказується актуальність роботи, формується об'єкт, предмет та мета роботи, встановлюються методи досліджень.

В літературному огляді висвітлюється сучасний стан ринку сирних напівфабрикатів в Україні, біологічна цінність рослинних комплексів гречки, роль гречки та сирних напівфабрикатів у здоровому харчуванні людини.

В розділі власних досліджень наведено результати визначення органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних властивостей визначення структурно-механічних властивостей фаршевих систем та готового продукту.

У висновках підводяться підсумки щодо проведеної роботи по дослідженню ефективності використання рослинних комплексів гречки у технології сирних напівфабрикатів.

Дипломна робота складається із вступу, огляду літератури, матеріалу та методики досліджень, результатів власних досліджень, аналізу і узагальнення, економічної



доцільності, висновків та списку літератури.

Магістерська робота виконана на 88 сторінках, містить 23 таблиці, та 2 рисунка. Список літератури складає 68 джерел.

Ключові слова: рослинний комплекс, гречка, сирні напівфабрикати, здорове харчування, сирники, гречане борошно.

РЕЗЮМЕ

Фількін Ігор Ігорович

e-mail: johnnywolf159@gmail.com

Освіта:

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Бакалавр»

Спеціальність: «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»

Період навчання: 2017-2021 рр.

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Магістр»

Спеціальність: «Нутріціологія»

Період навчання: 2021 - 2023

Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Adobe Photoshop, HTML, CSS

Мови: українська (рідна), англійська (B1)

ДОСВІД РОБОТИ

04.2021 – нинішній час – FullStack, ТОВ «Кредо»