



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>

# Дидюк Тарас Русланович

**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:** «Дослідження ефективності використання ягід годжі в  
технології січених напівфабрикатах»

**Керівник:** Слободянюк Наталя Михайлівна, к.с.-г.н., доцент кафедри технології  
м'ясних, рибних та морепродуктів





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

Дидюк Тарас Русланович

e-mail: taryk2000@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:

- 1) 11.06.2019-06.08.2019 р. – практичне стажування за програмою Erdbeerhof Glanz Oststeinbek (Німеччина)
- 2) 25.09.2020-30.05.2021 - ТОВ «СІЛЬПО-ФУД»
- 3) 01.02.2021-24.04.2021 р. – практичне стажування на заводі м'ясних напівфабрикатів Allfein, Цербст (Німеччина)



# ПОСТЕР



## Міністерство освіти і науки України Національний університет біоресурсів і природокористування України Дослідження ефективності використання ягід годжі в січених напівфабрикатах

Виконавець: Дидюк Тарас Русланович  
Керівник: кандидат сільськогосподарських наук, доцент Слободянюк Наталя Михайлівна



### Актуальність роботи

**Метою магістерської** є наукове обґрунтування та розробки технології виробництва січених напівфабрикатів з ягодами годжі, а також технології і рецептури виробів на їх основі.

**Об'єкт дослідження** – технологія січених напівфабрикатів з використанням ягід годжі.

**Предмет дослідження** – Ягоди годжі; модельні січені маси на основі м'ясої сировини з ягодами годжі та контрольні зразки котлетних мас з хлібним компонентом; готові січені вироби на основі розроблених напівфабрикатів і котлетних мас за традиційними рецептурами.

Активна кислотність та кількість слабков'язної вологи у модельних харчових композиціях з ягодами годжі

Зразки	Активна кислотність, рН	Вміст вологи, %	Вміст слабков'язної вологи, %	
			до маси зразка	до загальної вологи
1- контрольний	5,52±0,07	72,6±0,8	26,5±0,7	35,9±1,0
2- дослідний	5,51±0,05	71,8±0,7	24,9±1,2	33,9±1,4
3- дослідний	5,48±0,06	71,5±1,3	23,2*±0,9	32,7*±1,0
4- дослідний	5,47±0,04	71,1±0,9	21,9*±0,8	30,3*±1,1

Фізико-хімічні показники м'ясних котлет

Показники	Котлети (контроль)	Котлети із ягодами годжі
Активна кислотність напівфабриката, рН	5,70±0,09	5,66±0,04
Активна кислотність готових виробів, рН	6,30±0,05	6,25±0,06
Вологість напівфабрикату, %	67,49±0,28	68,89*±0,27
Міцнозв'язана волога, % від маси виробу	28,48±0,42	42,51*±0,53
Слабкозв'язана волога, % від маси виробу	39,01±0,14	26,38*±0,26
Втрати вологи, %	27,2±0,3	29,0*±0,4
Вологість готових виробів, %	60,44±0,23	61,15*±0,25
Втрати маси, %	18,7±0,3	20,1*±0,5

Функціонально-технологічні показники модельних харчових композицій

Зразки	Волого-зв'язувача здатність, %	Волого-утримувача здатність, %	Жиро-утримувача здатність, %	Втрати маси при тепловій обробці, %
1- контрольний	41,9±2,1	68,8±0,3	81,9±2,1	18,7±0,9
2- дослідний	64,7*±1,3	67,9*±0,4	83,0±1,9	20,4*±0,6
3- дослідний	62,8*±1,1	66,4*±0,5	83,2±2,2	20,8*±0,4
4- дослідний	60,9*±1,3	66,9*±0,6	83,5±2,3	21,5*±0,7

Структурно-механічні показники модельних харчових композицій

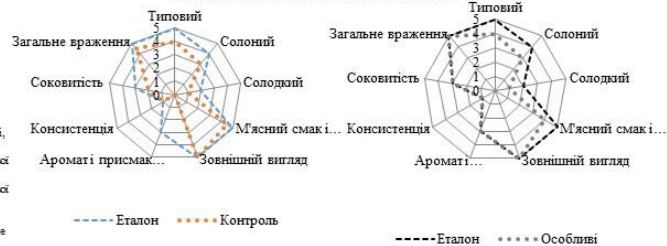
Зразки	Гранична напруга зсуву, Па напівфабриката	Готових виробів	Адепції, Па
1- контрольний	412±16	2830±110	2889±90
2- дослідний	408±12	3318*±125	2758±110
3- дослідний	393±17	3318*±120	2954±120
4- дослідний	352*±15	3651*±158	3150*±140

### Загальна схема організації теоретичних та експериментальних досліджень



**Висновок:** Отже, згідно з одержаними даними, із додавання ягід годжі у напівфабрикати підвищується вологоутримувача здатність і, відповідно, поліпшується консистенція та соковитість виробів. Узагальнюючи дані, можна зробити висновок, що стосовно консистенції готових м'ясних виробів, раціональні межі заміни жиркової сировини становлять в межах 10%. Враховуючи результати експериментальних досліджень, щодо харчової та біологічної ефективності ягід годжі, встановлено, що розробка технології січених напівфабрикатів з використанням ягід годжі є актуальною та має практичне значення.

### Органолептична оцінка готового продукту





## РЕФЕРАТ

Магістерська робота на тему «Дослідження ефективності використання ягід годжі в січених напівфабрикатах» містить 97 сторінок, 20 таблиць, 5 рисунків та 51 літературних джерела.

**Мета роботи** – наукове обґрунтування та удосконалення технології рибних зразів.

**Об'єкт дослідження** – технологія січених напівфабрикатів з використанням ягід годжі.

### **Предмет дослідження**–

- Ягоди годжі;
- модельні січені маси на основі м'ясної сировини з ягодами годжі та контрольні зразки котлетних мас з хлібним компонентом;
- готові січені вироби на основі розроблених напівфабрикатів і котлетних мас за традиційними рецептурами.

Розглянуто стан споживання та аналіз існуючих технологій січених напівфабрикатів. Охарактеризовано харчову цінність використаної сировини, що підтверджує доцільність і актуальність її використання при удосконаленні технології січених напівфабрикатів.

Розроблено рецептури нових видів січених напівфабрикатів та удосконалено технологічну схему виробництва.

Розроблено заходи щодо охорони навколишнього середовища. Розраховано економічну ефективність виробництва при впровадженні запропонованої технологічної схеми виготовлення січених напівфабрикатів.

**Ключові слова:** січені напівфабрикати, ягоди годжі, технологія, показники якості.