



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>

## Бобровська Марія Юріївна



**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:** «Технологія зберігання консервування та переробки м'яса»

**Тема магістерської роботи:** «Удосконалення технології варених ковбасних виробів з використанням нетрадиційної сировини».

**Керівник:** Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна, д.т.н., професор, декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК.

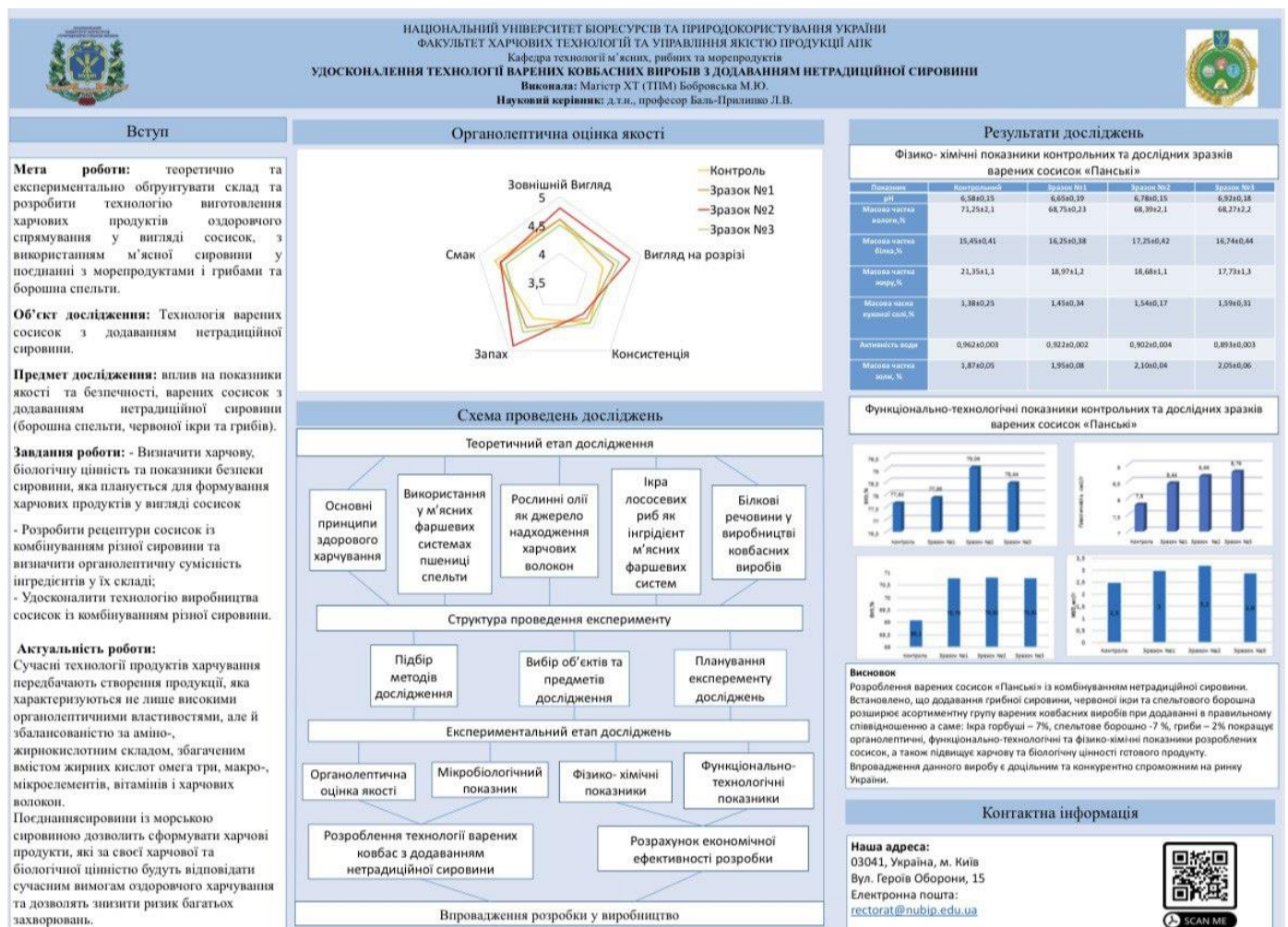
---



## ПУБЛІКАЦІЇ

Бобровська М.Ю., Баль-Прилипка Л.В., Слободянюк Н.М., Ізраєлян В.М.  
«Удосконалення технології варених ковбасних виробів комбінованого складу»: Х Міжнародна науково-практична онлайн конференція вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» / Національний університет біоресурсів та природокористування України. м. Київ, 22-23 квітня 2021 року: тези доповіді.

## ПОСТЕР





## РЕФЕРАТ

Магістерська робота складається з 5 розділів, яка містить 124 сторінки, ілюстрована 31 таблицями та 15 рисунками, висновками, списками біографічних джерел з 148 найменувань.

Метою магістерської роботи є теоретично та експериментально обґрунтувати склад та розробити технологію виготовлення харчових продуктів оздоровчого спрямування у вигляді варених ковбас, з використанням м'ясної сировини у поєднанні з морепродуктами (моллюскам, креветками, ікри риби, водоростями) і грибами.

Об'єктом дослідження є технологія варених ковбас з використанням нетрадиційної сировини.

Предметом дослідження є вплив на показники якості та безпеки варених ковбас з використання нетрадиційної сировини (борошно спельти, гриби, червона ікра).

Визначені органолептичні показники та проведена оцінка за 5 шкалею показники якості готового виробу, проведенні фізико-хімічні дослідження такі як: масова частка вологи, масова частка білка, масова частка жиру, кухонної солі, рН, активність води, енергетична цінність, функціонально-технологічні – визначення водоутримуючої здатності, вологоз'язуючої здатності, пластичність, жирутримуючої здатності, пенетрація та мікробіологічні дослідження на наявність бактерій групи кишкової палички, патогенних мікроорганізмів в тому числі роду Сальмонела, визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно- анаеробних мікроорганізмів.

Ключові слова: варені ковбаси, нетрадиційна сировина, борошно спельти, цінність грибів та ікри, вдосконалення, технологія, інноваційні вироби.





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  
БИОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ  
УКРАЇНИ

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

magystr\_dep@nubip.edu.ua  
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

PR  METHEUS

СЕРТИФІКАТ  
Виданий 23.04.2021  
prometheus.org.ua

# СЕРТИФІКАТ

ЦЕЙ СЕРТИФІКАТ ЗАСВІДЧУЄ, ЩО

**Марія**

успішно закінчив(ла) курс

**Наукова комунікація в цифрову епоху,**

наданий викладачками курсу  
через платформу масових відкритих онлайн-курсів **Prometheus**,

та навчився(лася):

- виконувати самостійний пошук, відбір та обробку наукової інформації;
- автоматизувати певні процеси в управлінні даними досліджень;
- виокремлювати актуальні питання відкритої науки та будувати власні гіпотези навколо них.

Форма навчання - дистанційна.

Кількість годин - 90 годин (3 кредита ЄКТС).



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
«КИЄВО-МОГИЛЯНСЬКА АКАДЕМІЯ»

**Вікторія Примаченко**

Директор ГО «Прометеус»

ГО «Прометеус», ЄДРПОУ 39598867  
Надання освітніх послуг з підвищення кваліфікації  
педагогічних працівників згідно з КВЕД 85.33.

**Тетяна Ярошенко**

К.і.н., доц., віцепрезидент  
з наукової роботи та інформатизації  
Національного університету  
«Києво-Могилянська академія»

**Ірина Тихонкова**

К.б.н., інформаційно-аналітичні  
ресурси та навчання, Clarivate

**Ірина Кучма**

EIFL/FOSTER

Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за  
<https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/5d93062976b54fddb0f0afc419893d1f>





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

Бобровська Марія Юріївна

e-mail: [mashabobrovska98@gmail.com](mailto:mashabobrovska98@gmail.com)

### Освіта:

Навчальний заклад: «Національний університет харчових технологій»

ОС: «Бакалавр»

Спеціальність: «Харчові технології та інженерія»

Період навчання: 2016-2020 рр.

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Магістр»

Спеціальність: «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса»

Період навчання: 2020-2021рр.

### Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

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

---



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>

## ДОСВІД РОБОТИ

24.07.2018-25.04.2019 року – Член Бригади Ресторану, ПП «МакДонольдз Юкрейн Лінд».

22.06.2019-05.02.2020 року - Пекар, ТОВ «Сільпо Фуд».

09.09.2019-.09.10.2019 року – виробнича практика, ТОВ «Київський БКК».

15.09.2019-11.03.2020 року - промоутер- консультант, ТОВ «Київський БКК».

15.05.2021-07.08.2021 року- стажування на підприємстві з виробництва м'ясних напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co.(Німеччина)

---