



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>

Бондаренко Гліб Ігорович

Факультет Харчових технологій та управління

якістю продукції АПК

(<https://nubip.edu.ua/structure/fht>)

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 нетрадиційної сировини».

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





ПУБЛІКАЦІЇ

1. Бондаренко Г. І., Паламарчук І. П. Теоретичне обґрунтування частотних характеристик вібраційних транспортотехнологічних машин із гнучким вантажонесучим органом. Електронний збірник : Міжнародна науково-практична конференція *«Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність»*, м. Харків.
2. Бондаренко Г. І., Паламарчук І. П. Перспективи застосування конвеєрних вібраційних машин з еластичною напрямною на переробних і харчових виробництвах. Електронний збірник : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених *«Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді»*, м. Харків.
3. Бондаренко Г. І., Баль-Прилипка Л.В., Слободянюк Н.М., Ізраєлян В.М. Удосконалення технології варених ковбасних виробів з використанням нетрадиційної сировини. Електронний збірник : X Міжнар. науково-практ. онлайн конф. вчен., аспірантів і студентів *«Наук. здобутки у вирішенні акт. проблем вир-ва та перероб. сировини, стандартизації і безпеки продовольства»*, м. Київ.



ПОСТЕР



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

ТЕМА ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ:

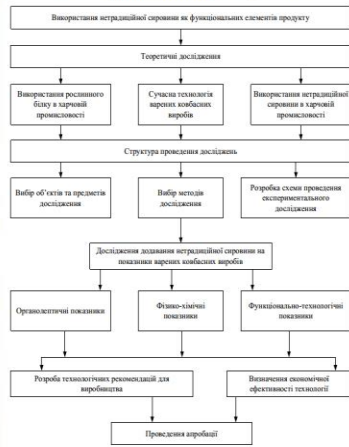
„ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З
ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ”



Інформація щодо виконавців і керівників

Виконав студент факультету ХТ та УЯ АПК Бондаренко Гліб Ігорович
Дипломний керівник професор Баль-Присяжко Лариса
Василівна
Навчально-науковий інститут енергетики, автоматики і енергозбереження
Адреса: 03041, м. Київ, вул. Героїв Оборони, 12, навчальний корпус №12. Тел.: (044)
527-85-80 Електронна пошта: eraport1@ukr.net

Схема проведення дослідження



Запропоновані впровадження



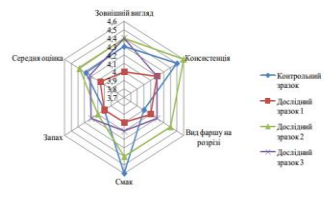
- Метою роботи є розробка технології сосисок з використанням нетрадиційної сировини (спельти, печериць, чорних каракатиць та червоної ікри).
- Актуальність роботи полягає у розробці технології варених ковбасних виробів не лише з підвищеною органічелітнічними показниками, а й підвищеною функціональністю та збалансованістю за аміно-, жирнокислотним складом, збагаченням вмістом жирних кислот омега-3, макро-, мікроелементів, вітамінів і харчових волокон

- Об'єктом дослідження були фаршеві системи з комбінації традиційної та нетрадиційної сировини, заради покращення функціональних властивостей готового виробу.
- Предметом дослідження були технології виробництва сосисок з використанням нетрадиційної сировини.

Нетрадиційна сировина

Спельта містить практично всі поживні речовини, яких потребує людина, в гармонійному і збалансованому кількісному поєднанні - і не тільки в оболонці зерна, а рівномірно у всьому зерні. Спельта - дуже підходяще дієтичне доповнення до харчування для хворих.

Вміст білку у спельті сягає 25%, що вдвічі перевищує показники озимої пшениці, подібна ситуація і з вмістом клейковини. Білок даної культури менш алергійний, ніж білки звичайної пшениці. Вміст цінних мікро- та мікроелементів також вищий, в окремих випадках - у понад 2,5 рази. Спельта у порівнянні з пшеницею містить більшу кількість незамінних жирних кислот, клітковини, мінералів та антиоксидантів.



Назва показника	Контрольний зразок	Дослідний зразок 1	Дослідний зразок 2	Дослідний зразок 3
Маса частки сировини, %	0,8±0,13	1,6±0,07	1,7±0,13	1,7±0,09
Активність води	0,97	0,96	0,98	0,96
Вміст жиру, % до фаршу	35,4±2,2	45,8±5	40,59±2,3	48,7±6,2
Вміст жиру, % до загальної маси	79,4±3,8	84,7±1,7	70,86±0,7	79,4±0,2
Плотність, г/см³	8,81±0,13	8,76±0,34	9,91±0,62	9,51±1
Вологістність, %	54,69±0,9	44,79±1,2	41,61±1	38,61±3,2
Повітряно-сухий залишок, %	620,30	548,26	537,53	607,64
Маса частки води, %	49,7±1,8	57,2±0,14	59,91±0,23	59,77±0,35
Маса частки білку, %	12,8±0,21	12,91±0,28	12,39±0,32	12,9±0,31
Маса частки ліпідів, %	15,08±1,15	18,14±1,3	15,56±2,9	13,25±0,24
Маса частки вуглеводів, %	1,63±0,34	2,91±0,21	3,05±0,34	3,51±1,32

Використання червоної ікри, печериць та чорних каракатиць покращило органічелітнічності готової продукції, урівноважило палітру смаків виробу, співвідношення зв'язаної вологи до загальної вологи вище порівняно з контрольним зразком, що несе за собою безпосереднє покращення і економічних показників, виходу продукції зокрема.

Контактна інформація

- Ім'я, прізвище
Бондаренко Гліб Ігорович
- Номер телефону:
+38(050)1677334
- Електронна пошта
glib.bodarenko15@gmail.com





РЕФЕРАТ

Магістерська робота складається з 5 розділів, виконана на 109 сторінках, ілюстрована 19 таблицями і 10 рисунками, висновків, списку бібліографічних джерел з 85 найменувань.

Мета роботи – теоретично та експериментально обґрунтувати склад та вдосконалити технологію варених ковбасних виробів, у вигляді сосисок, з використанням рослинної сировини та чорнила каракатиці.

Об'єктом дослідження є вдосконалення технології варених ковбасних виробів з використанням нетрадиційної сировини..

Предметом дослідження є м'ясо птиці, борошно зі спельти, печериці, червона ікра та чорнила каракатиці.

Дослідження по вдосконаленню варених ковбасних виробів були направлені на підбір оптимального співвідношення обраних компонентів , встановлення впливу внесених добавок на органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні та мікробіологічні показники, якість та безпеку при зберіганні в охолодженому стані.

Враховуючи вищевикладені результати, вдосконалення технології варених ковбасних виробів з додаванням рослинної сировини та чорнила каракатиці є актуальним та має практичне значення, що створює сприятливі умови для даного досліджень.

Ключові слова: м'ясо, сосиски, варені ковбасні вироби, розробка технології, вдосконалення, спельтове борошно, рослинний білок, функціональні продукти.



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>





РЕЗЮМЕ

Бондаренко Гліб Ігорович

e-mail: gleb.bondarenko15@gmail.com

Освіта:

1. Навчальний заклад: Коледж ресторанного господарства Національного університету харчових технологій.

ОС: “Бакалавр”.

Спеціальність: “Монтаж і обслуговування холодильно-компресорних машин та установок”.

Період навчання: 2014-2018 рр.

2. Навчальний заклад Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського».

ОС: “Бакалавр”.

Спеціальність: “Автоматизація та компютерно-інтегрованні технології”.

Період навчання: 2016-2020 рр.

Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

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