



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>

Чайка Антоніна Мирославівна

Факультет Харчових технологій та управління якістю
продукції АПК

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

Кафедра: Кафедра стандартизації та сертифікації
сільськогосподарської продукції

(<https://nubip.edu.ua/node/1373>)

Спеціальність: Харчові технології та інженерія

(<https://nubip.edu.ua/node/1373>)

Освітня програма: Технологія переробки м'яса та
м'ясних продуктів

Тема магістерської роботи: «Дослідження технології виробництва тефтелів з м'яса кролика
в журавлинній заливці».

Керівник: Слободянюк Наталія Михайлівна, доц., к.с. - г.н.





РЕФЕРАТ

Тема магістерської роботи «Дослідження технології виробництва тефтелів з м'яса кролика в журавлинній заливці».

Обсяг магістерської роботи складає 81 сторінки комп'ютерного тексту, містить 12 таблиць, 3 рисунки .

За меті в даній курсовій роботі є вдосконалення технології м'ясних тефтелей з р додванням журавлини та аналізу використання м'яса кролика.

Об'єктом дослідження є вдосконалення технології тефтелей з використанням журавлини.

Предметом дослідження є м'ясо кролика та журавлина.

Визначені органолептичні показники якості готового продукту та проведенні фізико – хімічні дослідження, а саме визначення вмісту вологи, кухонної солі, жиру, білка, мінеральних речовин, функціонально-технологічні – визначення вологозв'язуючої здатності, пластичності та мікробіологічні дослідження на наявність бактерій груп кишкової палички, патогенних мікроорганізмів в тому числі роду Сальмонела, визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів.

Ключові слова: м'ясо кролика, журавлина, вплив на організм, інновації, технологія, тефтелі, вдосконалення.



РЕЗЮМЕ

Чайка Антоніна Мирославівна
е-mail: antchaika038@gmail.com

Освіта:

1. Навчальний заклад:
Національний університет
біоресурсів і природокористування
України
ОКР: “Бакалавр”
Спеціальність: “Харчові технології”
Період навчання: 2015-2019 рр.

2. Навчальний заклад:
Національний університет
біоресурсів і природокористування
України
ОКР: “Магістр”
Спеціальність: “Харчові технології
та інженерія”
Період навчання: 2019-2020 рр.

Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word,
Microsoft Excel, Microsoft
PowerPoint.
Мови: українська (рідна),
англійська (середній рівень).

ДОСВІД РОБОТИ

Відсутній
