



ХОМИЧ АЛЛА 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/2343>)

Освітня програма: «Технологія зберігання консервування та переробки м'яса»

Тема магістерської роботи: «Розробка технології січених напівфабрикатів на рослинній основі».

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



ПУБЛІКАЦІЇ

Хомич А. Ю., Баль-Прилипко Л.В. "Розробка технології січених напівфабрикатів на рослинній основі": XI 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, 12-13 травня 2022 року: тези доповіді. К., 2022. С.



Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
МАГІСТЕРСЬКА КВАЛІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Розробка технології січених напівфабрикатів на рослинній основі»



Метою магістерської роботи є наукове обґрунтування і розробка рецептури січених напівфабрикатів з використанням рослинних добавок.

Фізико-хімічні показники готового продукту

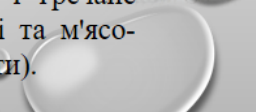
Показник	контрольни й	Зразок			
		дослідний			
		№1	№2	№3	№4
Масова частка вологи, %	33,0±0,2	36,0±0,2	30,0±0,2	34,5±0,1	30,3±0,1
Масова частка білку, %	12,23±0,2	13,04±0,1	13,52±0,1	14,68±0,2	14,92±0,3
Масова частка жиру, %	7,3±0,4	7,0±0,3	6,8±0,4	7,8±0,2	8,0±0,2
Масова частка золи, %	1,01±0,1	1,01±0,1	1,02±0,2	1,02±0,2	1,02±0,1
Масова частка кухонної солі, %	1,2±0,1	1,2±0,1	1,2±0,2	1,2±0,2	1,2±0,1



Схема проведення експериментальних досліджень

Об'єкт дослідження – технологія м'ясних та м'ясо-рослинних січених напівфабрикатів.

Предмет дослідження – лляне і гречане борошно, морквяний порошок, м'ясні та м'ясо-рослинні січені напівфабрикати (котлети).





РЕЗЮМЕ

Хомич Алла Юріївна e-mail:

a.homych2000@gmail.com

Освіта:

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів та природокористування України»

ОС: «Бакалавр»

Спеціальність: «Харчові технології та інженерія»

Період навчання: 2017-2021 рр.

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Магістр»

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

Період навчання: 2021-2022 рр.

Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

Мови: українська, (рідна), російська, німецька (рівень B1), польська (середній рівень).



вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua

<https://nubip.edu.ua/node/1027>

ДОСВІД РОБОТИ

Липень 2020 - Вересень 2020 року- стажування на підприємстві з виробництва м'ясних та ковбасних виробів Bauerngut Fleisch- Und Wurstwaren GmbH(Німеччина)

Січень 2021- Квітень 2021 року- стажування на підприємстві з виробництва м'ясних напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co.(Німеччина)

Листопад 2021- Лютий 2022 року- стажування на підприємстві з виробництва м'ясних напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co.(Німеччина)
