



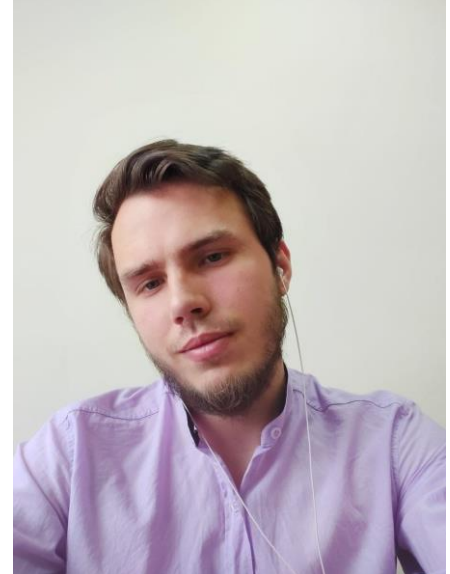
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ



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

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

Корнілов Владислав Олексійович



**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, консервування та переробки м'яса


Тема магістерської роботи: «Розширення м'ясного асортименту з додаванням
рослинних компонентів»

Керівник: Штонда Оксана Анатоліївна, к.т.н. , доцент кафедри технології м'ясних,
рибних та морепродуктів


ПУБЛІКАЦІЇ



ПОСТЕР



Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Розширення м'ясного асортименту з додаванням рослинних компонентів
Виконавець: Корнілов Владислав Олексійович
Керівник: К.Т.Н., доцент ШТгонда Оксана Петрівна



Актуальність роботи

Січені напівфабрикати – це вироби, виготовлені з м'ясного фаршу. Натуральні січені напівфабрикати мають шліфову консистенцію, добре прожарюються але можуть бути сухуватими. Для виготовлення фаршу можна використовувати м'ясо тварин, свинини, курятину і різні фаршунки.

Харчову цінність продукту визначають від кількісного співвідношення волоті, білка, жиру, вмісту незамінних амінокислот, вітамінів групи В, мікро- і макроелементів, поліненасичених жирних кислот, а також органолептичних показників м'яса, продуктів його переробки.

Крокет – кулінарна страва циліндричної або округлої форми з м'ясного фаршу або овочів, обважених в сумарних і обжарених у фритурі. Замість сумарів іноді використовуються жаритиме пюре. Типові начинки включають дрібно нарізане м'ясо, мариновані сир, риж, авокадо або різноманітні овочі, а також приправи, такі як спеції, зелень та гриби. Крокетів спочатку з'явилися у Франції. Згодом набули світової популярності і як домашні, і як промислово вироблені продукти. Часто використовуються як гарнір.

Метод дослідження – це розширення м'ясного асортименту напівфабрикатів з додаванням рослинних компонентів.

Об'єкт дослідження – технологія виготовлення продуктів з додаванням рисової клітковини.

Предмет дослідження – показники якості, безпечності й нових сортирів, показники якості та безпечності готового продукту, їх зміна в процесі обробки; економічна ефективність виробництва напівфабрикату з додаванням рослинних добавок

Схема проведення досліджень

Втрати маси н/ф після заморожування, %

Сорт/сорт	к	№1	№2	№3
Свинина не жарена	42,5	30	27,5	25
М'ясо курки	42,5	30	27,5	25
Композитивна суміш, в т.ч.:				
Суми фаршувального борошна та лляного	4	4,8	5,6	
вола	16	19,2	22,4	
Само	5	6	7	
Меланж або яйця	2	2	2	2
Цибуля ріпчаста свіжа	7	7	7	7
Корінь для папуравки	4,75	4,75	4,75	4,75
Сіль кухонна	1,2	1,2	1,2	1,2
перць чорний меланий	0,05	0,05	0,05	0,05
Рішки	100	100	100	100

Показники	Зразок	Спосіб термічної обробки	
		Смаження	Парогерячка
Загальна володість, %	№1	69,31 ± 1,12	74,64 ± 1,15
	№2	69,28 ± 1,71	75,11 ± 2,04
	№3	61,16 ± 2,03	70,13 ± 2,23
	Контроль	63,92 ± 2,02	63,57 ± 1,03
ВЗЗ, % до загальної володі	№1	41,13 ± 2,12	42,43 ± 2,11
	№2	39,17 ± 2,51	42,65 ± 1,17
	№3	43,11 ± 1,76	53,83 ± 2,03
	Контроль	45,13 ± 2,04	57,94 ± 1,15
Втрати володі, %	№1	42,71 ± 1,01	16,91 ± 1,12
	№2	38,94 ± 1,15	16,59 ± 1,26
	№3	27,23 ± 2,14	11,92 ± 1,14
	Контроль	23,27 ± 2,10	7,92 ± 2,01
pH	№1	5,92 ± 0,02	5,90 ± 0,02
	№2	5,95 ± 0,02	5,91 ± 0,03
	№3	6,98 ± 0,01	5,89 ± 0,01
	Контроль	5,85 ± 0,01	5,86 ± 0,01

Висновки:

- Визначено, що одним з ефективних напрямів розвитку харчової промисловості є забезпечення населення України якісними м'ясними продуктами та підвищення харчового статусу споживачів унаслідок розширення асортименту виробів м'ясних посічених напівфабрикатів.
- Теоретично та експериментально було розроблено рецептуру та технологічний процес виробництва нового продукту з використанням рисової клітковини

РЕФЕРАТ

Магістерська робота на тему «Розширення м'ясного асортименту з додаванням рослинних компонентів» містить 68 сторінок, 24 таблиці, 4 рисунки та 49 літературних джерел.

Мета роботи – наукове обґрунтування та удосконалення технології м'ясних виробів.

Об'єкт дослідження – технологія січених напівфабрикатів з використанням рослинних компонентів.

Предмет дослідження–

- Суміш гарбузового та лляного борошна;
- модельні січені маси на основі м'ясної сировини з додаванням суміші гарбузового та лляного борошна, контрольні зразки котлетних мас з рослинними компонентами;
- 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, гарбузове борошно, лляне борошно, технологія, показники якості.

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ

РЕЗЮМЕ

Корнілов Владислав Олексійович

e.sleep.1998@gmail.com

ВМІННЯ ТА НАВИКИ

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel,
Microsoft PowerPoint.

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

ДОСВІД РОБОТИ

- 1) 01.06.2018 – 01.10.2020 р. – помічник технолога “Alma-Veko Food”
- 2) 01.02.2021-24.04.2021 р. – практичне стажування на заводі м’ясних напівфабрикатів Allfein, Цербст (Німеччина)