

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15
magyst_r_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>



Крупський Олександр Анатолійович

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 котлет по-київськи з
м'яса ідика».

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

РЕФЕРАТ

Магістерська робота виконана на тему «Дослідження технології виробництва котлет по-київськи з мяса ідика». Обсяг магістерської роботи складає 75 сторінки комп'ютерного тексту, містить 15 таблиць, 2 рисунки та 1 додаток. Список використаних літературних джерел включає 59 посилань.

Метою даної курсової роботи є вдосконалення технології м'ясних котлет за рахунок додання розмарину та аналізу використання м'яса ідика.

Об'єктом дослідження є вдосконалення технології порційних котлет з використанням розмарину.

Предметом дослідження є м'ясо ідика та розмарин.

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 ІДИКА, РОЗМАРИН, ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ, ІННОВАЦІЇ, ТЕХНОЛОГІЯ, КОТЛЕТИ ПО-КИЇВСЬКИ, ВДОСКОНАЛЕННЯ.