



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>

Кислиця Ярослав Олександрович

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 та переробки водних біоресурсів

Тема магістерської роботи: «Удосконалення технології риби холодного копчення типу «Кіпперс»

Керівник: Менчинська Аліна Анатоліївна, к.т.н., старший викладач кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів





ПУБЛІКАЦІЇ

1. Sapozhnik G., Kyslytsia Y. Manoli T., Menchynska A. Improvement of fish snacks technologies with the application of biotechnological fat removal. Black Sea Science 2020: Proceedings of the International Competition of Student Scientific Works / Odessa National Academy of Food Technologies; B. Odessa: ONAFT, 2020. P 6-18. (3,81 др.арк.)
2. Кислиця Я.О., Менчинська А. А. Удосконалення технології риби холодного копчення типу «Кіпперс». Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Х Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів, м. Київ, 22-23 квітня 2021 року: тези доповіді. К., 2021. С. 146

ПОСТЕР



Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Удосконалення технології риби холодного копчення типу «Кіпперс»
Виконавець: Кислиця Ярослав Олександрович
Керівник: к.т.н., старший викладач кафедри Менчинська Аліна Анатоліївна



Актуальність роботи

Риба є одним найважливіших джерел поживних речовин, що легко засвоюється організмом людини та унікальних жирних кислот. Завдяки особливому складу і смаковим властивостям риби продуктивнівають одні з перших місць серед продуктів харчування. Її можна використовувати як сировину для виготовлення різних видів риби холодного копчення.

Кіпперс – це продукт слабосоленої риби у вигляді пласта без голови, який коптять холодним способом протягом тривалого періоду. За рахунок видалення жиру і солі створюється спеціальний смак і запах, шкура риби набуває золотаво-коричневого кольору. Традиційно сировину для виготовлення кіпперса жарять і витримують в спеціальній сілці.

Мета дослідження – удосконалення технології риби холодного копчення типу «Кіпперс».

Об'єкт дослідження – технологія виготовлення риби типу «Кіпперс» зі смаково-ароматичними добавками.

Предмет дослідження – показники якості, безпечної та економічності виготовлення риби холодного копчення з додаванням смаково-ароматичних добавок.

Зовнішній вигляд копченої риби типу «Кіпперс» з додаванням прянощів

Рецептурний склад риби холодного копчення типу «Кіпперс»					
Номер	Риба(г)	Сіль(%)	Прянощі(%)		
1.	199	5	-----		
2.	194	5	Імбир	Коріандр	Кориця
			3,8	1,4	1,4
3.	165	5	Куркума	Часник	Базилік
			1,4	3,8	1,4
4.	167	5	Паприка	Чабер	М'ята
			1,4	1,4	1,4



Контроль: без додавання прянощів.

Зразок-1: імбир, кориця, коріандр.

Зразок-2: куркума, часник, базилік.

Зразок-3: паприка, чабер, м'ята.

Органолептична оцінка готового продукту



Висновок Удосконалення технології риби холодного копчення типу «Кіпперс» із застосуванням прянощів дозволяє одержати продукт з високими органолептичними показниками та збільшити безпеку готового продукту.





РЕФЕРАТ

Магістерська робота на тему «Удосконалення технології риби холодного копчення типу «Кіпперс»» містить 85 сторінок, 16 таблиць, 9 рисунків та 26 літературних джерел.

Метою магістерської - роботи є наукове обґрунтування та удосконалення технології виготовлення риби холодного копчення типу кіпперс.

Об'єкт дослідження – технологія виготовлення копченої риби з додаванням прянощів.

Предмет дослідження – показники якості, безпечності рибної сировини; показники якості та безпечності готового продукту в процесі зберігання; економічна ефективність виробництва риби холодного копчення з додаванням прянощів.

Розглянуто аналіз літературних джерел існуючих технологій риби холодного копчення. Охарактеризовано харчову цінність використаної сировини, що підтверджує доцільність і актуальність її використання при удосконаленні копченої риби з додаванням прянощів.

Розроблено рецептури нових видів риби холодного копчення типу «Кіпперс» та удосконалено технологічну схему виробництва.

Розроблено заходи щодо охорони праці на виробництві. Розраховано економічну ефективність виробництва при впровадженні запропонованої технологічної схеми виготовлення копченої риби.

Ключові слова: копчена риба, пряно-ароматичні добавки, технологія, показники якості



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

Призер Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт Black Sea Science 2020.



CERTIFICATE OF THE WINNER



This is to certify that

*German Sapozhnik,
Yaroslav Kyslytsia*

was awarded the 1st place

IN THE FIELD OF «FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGIES»
in the International Competition of Student Scientific Works
«BLACK SEA SCIENCE 2020»
ORGANIZED BY
**ODESSA NATIONAL ACADEMY OF FOOD TECHNOLOGIES,
ODESSA, UKRAINE**

A. Soletska
Secretary of the jury

BSS-2020.1.29

I. Solonytska
Head of the jury



Prof. B. Iegorov
Head of the organizing committee
Rector of ONAFT



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

Кислиця Ярослав Олександрович

e-mail: yarikkicil@gmail.com

Освіта:

1. Навчальний заклад:

Національний університет біоресурсів і
природокористування України

ОС: «Бакалавр»

Спеціальність: «Харчові технології»

Період навчання: 2016-2020 рр.

Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel,
Microsoft PowerPoint.

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

ДОСВІД РОБОТИ

17.05.2019-18.07.2019 року - практичне стажування в компанії Sander Calenberger
Landhof (Німеччина), Springe OT Gestorf.
