



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>

Москаленко Ігор Васильович

**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/1373>)

Освітня програма: Технології зберігання, консервування та переробки м'яса

Тема магістерської роботи: «Удосконалення технології ковбасних виробів
для дієтичного харчування»

Керівник: Крижова Юлія Петрівна





ПУБЛІКАЦІЇ

1. Крижова Ю. П. Удосконалення технології ковбасних виробів для дієтичного харчування [Електронний ресурс] / Ю. П. Крижова, І. В. Москаленко // ПІМЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ. – 2021.
 2. Москаленко І. В. Sous-vide технологія у виробництві безфосфатних сосисок з використанням бурякового соку [Електронний ресурс] / І. В. Москаленко, Ю. П. Крижова // Національний університет харчових технологій. – 2021.
 3. Москаленко І. В. Удосконалення технології ковбасних продуктів для дієтичного харчування [Електронний ресурс] / І. В. Москаленко, Ю. П. Крижова // Х Міжнар. науково-практ. онлайн конф. вчен., аспірантів і студентів «Наук. здобутки у вирішенні акт. проблем вир-ва та перероб. сировини, стандартизації і безпеки продовольства», м. Київ.. – 2021.
-



РЕФЕРАТ

Магістерська робота складається зі вступу, 5 розділів, висновків, списку використаної літератури, який містить 50 джерел. Роботу викладено на 118 сторінках, що містять 13 рисунків, 57 таблиць і додатки.

Метою роботи є наукове обґрунтування та удосконалення технології сосисок з використанням sous-vide технології. Також для надання високих якісних показників сосискам, рекомендації їх для здорового харчування замість харчових фосфатів використовували амілопектиновий крохмаль, а замість нітриту натрію - природний компонент порошок мангольда, сік буряка та бактеріальну культуру.

Об'єктом дослідження є технологія сосисок.

У ході виконання роботи було досліджено вплив sous-vide технології на органолептичні та технологічні показники сосисок, можливість заміни нітриту натрію натуральним компонентом, а саме порошком мангольду, та бактеріальною культурою, харчових фосфатів амілопектиновим крохмалем.

Було оптимізовано рецептурний склад сосисок з використанням дієтичного м'яса, олії гарбузової, лляної та оливкової, висівки вівсяних, насіння соняшника, досліджено органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні, структурно-механічні, мікробіологічні показники розроблених виробів. Проведено розрахунок економічної ефективності використання дієтичних рецептурних компонентів та sous-vide технології сосисок.

Висновок магістерської роботи за результатами досліджень носить рекомендаційний характер.

Ключові слова: sous-vide технологія, сосиски, дієтичне харчування, олія, висівки, м'ясо кроля, індиче м'ясо.



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





**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](#)
