



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>

Одновол Євген Богданович

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

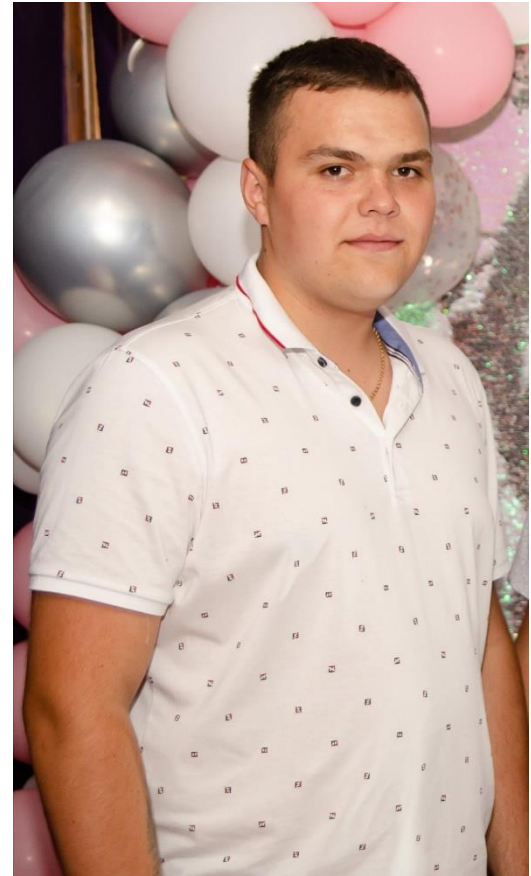
технології

<https://nubip.edu.ua/node/460>

Освітня програма: Технології зберігання та
переробки водних біоресурсів

Тема магістерської роботи: «Удосконалення технології рибних
формованих напівфабрикатів з використанням пивної дробини»

Керівники: Слободянюк Н.М., доцент кафедри технології м'ясних, рибних
та морепродуктів, Іванюта А.О., доцент кафедри технології м'ясних, рибних
та морепродуктів








ПУБЛІКАЦІЇ

1. Одновол Є.Б., Слободянюк Н.М., Іванюта А.О. Удосконалення технології рибних формованих напівфабрикатів з використанням пивної дробини. Збірник праць за підсумками X Міжнародної науково-практичної онлайн конференції вчених, аспірантів і студентів – К.: РВВ НУБіП України, 2021. – С.167-168.

ПОСТЕР



Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
«Удосконалення технології рибних формованих напівфабрикатів з використанням пивної дробини»
Виконавець: Одновол Євген Богданович
Херсонь: к.б.г.н., доцент Слободянюк Н.М., к.т.н., доцент Іванюта А.О.

Анотація роботи

Ринок напівфабрикатів України сооперує унім кризовим явищам є доопте об'ємом і переважно складається з м'ясої та рибної продукції. Зокрема, цим категорію формованих шифрив, відбави, пельменів, вареників, риба в паніровці, рибні палички та багато іншого. Лівову частку займають саме формовані напівфабрикати на які припадає близько половини ринку заморожені напівфабрикати.

Відповідно, удосконалення технології рибних формованих напівфабрикатів з використанням пивної дробини сприятиме комплексному використанню рибної сировини та розширенню асортименту рибної кулінарної продукції.

Високий розвиток концептуального характеру з наголосом на технології формованих напівфабрикатів з пивної дробини з використанням пивної дробини, що зумовило вступність та практичне значення дисертаційного дослідження.

Мета магістерської роботи – наукове обґрунтування та удосконалення технології рибних формованих напівфабрикатів з використанням пивної дробини.

Об'єкт дослідження – червонопірка, пивна дробина, формовані напівфабрикати, показники якості та безпечності нової продукції.

Предмет дослідження – технологія виготовлення рибних формованих напівфабрикатів з використанням пивної дробини.

Реалізаційні показники фаршу з червонопірки


Вид риби	В'язкість, Пає	Липкість, Па
Червонопірка солонювата	47,9	140
Червонопірка солонювата	36,8	170

Хімічний склад пивної дробини, залежно від ступеня подрібнення

Розмір частинки, мм	Вода	Ліпиди	Білок	Мінеральні речовини
Мікрод	4,3	5,5	23,5	2,4
0,27	4,1	5,1	26,7	2,6
0,36	4,3	5,3	16,7	8,58
0,79	4,4	3,8	14,7	8,79
3,9	5,0	4,5	18,2	3,8

Профілограма якості

Зріз 1 – якість з рибної фаршу в борошнівку шифрування, зріз 2 – якість з рибної фаршу в консервах з пивної дробини.



План дослідження

Попередній дослідження

- Співвідношення між рибним продукцією і фаршем
- Співвідношення між рибним напівфабрикатом та фаршем (якість, безпека, економічність)
- Характеристика рибної сировини, яка використовується для виробництва рибних напівфабрикатів

Вивчення впливу ступеня подрібнення пивної дробини на якість фаршу (в'язкість, липкість) залежно від ступеня подрібнення.

Вступне дослідження

- Розробка та обґрунтування нової рецептури рибних котлет з додаванням пивної дробини
- Розробка технології виготовлення рибних котлет з додаванням пивної дробини
- Дослідження якості готової продукції (в'язкість, липкість, економічність)
- Вивчення економічної ефективності виготовлення продукції з рибної сировини



РЕФЕРАТ

Магістерська робота на тему «Удосконалення технології рибних формованих напівфабрикатів з використанням пивної дробини» містить 76 сторінок, 17 таблиць, 13 рисунків та 112 літературних джерела.

Мета роботи – наукове обґрунтування та удосконалення технології рибних формованих напівфабрикатів з використанням пивної дробини.

Об'єкт дослідження – червонопірка, пивна дробина, формовані напівфабрикати, показники якості та безпечності нової продукції.

Предмет дослідження – технологія виготовлення рибних формованих напівфабрикатів з використанням пивної дробини.

Розглянуто стан споживання та аналіз існуючих технологій рибних формованих напівфабрикатів. Охарактеризовано харчову цінність використаної сировини, що підтверджує доцільність і актуальність її використання при удосконаленні технології формованих напівфабрикатів з гідробонтів з використанням пивної дробини.

Розроблено рецептури нових видів рибних формованих напівфабрикатів та удосконалено технологічну схему виробництва.

Розроблено заходи щодо охорони навколишнього середовища. Розраховано економічну ефективність виробництва при впровадженні запропонованої технологічної схеми виготовлення напівфабрикатів.

Ключові слова: червонопірка, пивна дробина, рибні формовані напівфабрикати, показники якості.

РЕЗЮМЕ

Одновол Євген Богданович

e-mail: odnovol2018@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)
