



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>

Рогожина Анастасія Сергіївна

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: Технологія зберігання та переробки водних біоресурсів

Тема магістерської роботи: «Удосконалення технології рибних зразів»

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. Рогожина А.С., Слободянюк Н.М., Іванюта А.О. Удосконалення технології рибних зразів. Збірник праць за підсумками X Міжнародної науково-практичної онлайн конференції вчених, аспірантів і студентів – К.: РВВ НУБіП України, 2021. – С.168-169.

ПОСТЕР



Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Удосконалення технології рибних зразів
Виконавець: Рогожина Анастасія Сергіївна
Керівник: к.т.н., доцент Іванюта Анастасія Олександрівна



Актуальність роботи

Виробництво різноманітних продуктів і напівфабрикатів на основі рибної сировини знайшло широке розповсюдження в усьому світі. Сучасні досягнення в технології харчових виробництв і розширення асортименту харчових добавок обумовлюють своєчасність наукового обґрунтування технологій різноманітної кулінарної продукції, в тому числі і рибних зразів. З метою урізноманітнення асортименту та підвищення харчової цінності нової продукції доцільним є комбінування в технології рибних зразів різної рибної, грибною та рослинної сировини, що і є метою наших подальших досліджень.

Мета - наукове обґрунтування та удосконалення технології рибних зразів.
Завдання: провести аналіз ринку рибної сировини та продукції в Україні; обґрунтувати харчову і біологічну цінність рибних напівфабрикатів; обґрунтувати та удосконалити рецептури та технологію рибних зразів з додаванням рослинної начинки; дослідити органолептичні, фізико-хімічні показники та харчову цінність готового продукту; визначити економічну ефективність виробництва.
Об'єкт дослідження: рибні зрази, мінтай, хек, оливки, шпинат, зелений горошок, показники якості та безпеки нової продукції.
Предмет дослідження: технологія виготовлення рибних зразів.

Зовнішній вигляд рибних зразів з додаванням рослинної сировини



Зразок №1
(хек+шпинат+оливки)



Зразок №2
(хек+зелений горошок)

Схема проведення експерименту

```

    graph TD
      A[Теоретичні дослідження] --> B[Експериментальні дослідження]
      A --> C[Висновки]
      B --> C
      B --> D[Хімічний склад рибних зразів]
      B --> E[Енергетична цінність ікраяних заціканок]
  
```

Хімічний склад рибних зразів

Аналізатор	Вісник	Вісок	Жир	Воложина
Вісник	10,37	7,58	1,62	82,43
Вісок	21,04	11,69	41,50	25,77
Жир	11,28	11,70	87,52	11,20

Енергетична цінність ікраяних заціканок



Енергетична цінність рибних зразів

Контроль	Зразок №1	Зразок №2
Контроль	~100	~100
Зразок №1	~250	~250
Зразок №2	~250	~250

Висновки

Випуск рибних напівфабрикатів є одним з перспективних напрямків у розвитку рибобудівної галузі. Виробництво рибних напівфабрикатів у промислових умовах у широкому асортименті дозволяє більш раціонально використовувати рибу сировини в порівнянні з реалізацією риби загалом, у нерозробленому, охолодженому чи замороженому вигляді. З метою урізноманітнення асортименту та підвищення харчової цінності нової продукції доцільним є комбінування в технології рибних зразів різної рибної та рослинної сировини. Виробництво такої продукції дозволяє раціональніше використовувати вітчизняну рибу сировини, а також розширити асортимент доступної в сегменті масового й соціального харчування білковистої кулінарної продукції.



РЕФЕРАТ

Магістерська робота на тему «Удосконалення технології рибних зразів». містить 78 сторінок, 15 таблиць, 14 рисунків та 60 літературних джерела.

Мета роботи – наукове обґрунтування та удосконалення технології рибних зразів.

Об’єкт дослідження – рибні зрази, минтай, хек, оливки, шпинат, зелений горошок, показники якості та безпечності нової продукції.

Предмет дослідження – технологія виготовлення рибних зразів.

Розглянуто стан споживання та аналіз існуючих технологій рибних напівфабрикатів. Охарактеризовано харчову цінність використаної сировини, що підтверджує доцільність і актуальність її використання при удосконаленні технології рибних зразів.

Розроблено рецептури нових видів рибних зразів та удосконалено технологічну схему виробництва.

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

Ключові слова: рибні зрази, напівфабрикати, технологія, показники якості.

РЕЗЮМЕ

Рогожина Анастасія Сергіївна

e-mail: nastya_r1997@ukr.net



**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>

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 Power Point.
Мови: українська (рідна), російська (вільно), англійська (початковий рівень), польська (початковий рівень).

ДОСВІД РОБОТИ

02.11.2020-23.01.2021-практичне стажування на підприємстві з виробництва м'ясних напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co. branch Zerbst (Німеччина)