



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>

# Сергієнко Аліна Євгеніївна

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/46870>)

**Освітня програма:** «Нутріціологія»

**Тема магістерської роботи:** «Розробка технології м'ясних безглютенових продуктів для харчування дітей віком 1-3 роки».

**Керівник:** Пилипчук Оксана Станіславівна, к.с.-г.н., асистент.

---





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>

## ПУБЛІКАЦІЇ

А.Є. Сергієнко, О.С. Пилипчук «Розробка технології м'ясних безглютенових продуктів для харчування дітей віком 1-3 роки»: XI Міжнародна науково-практична онлайн конференція вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» / Національний університет біоресурсів та природокористуванні України. м. Київ, 12-13 травня 2022 року: тези доповіді.



## ПОСТЕР



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ  
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АПК

Кафедра технологій м'ясних, рибних та морепродуктів  
Плакат для презентації магістерської роботи  
Сергієнко Аліна Євгенівна



Науковий керівник: к.с.-г.н., доцент  
Пилипчук Оксана Станіславівна

на тему: «Розробка технологій м'ясних безглютенових продуктів для харчування дітей віком від 1-3 років»

### АКТУАЛЬНІСТЬ ТЕМИ

Розробка безглютенових м'ясних продуктів для харчування дітей віком 1-3 роки має важливе значення у сучасному світі. Враховуючи зростання кількості людей з харчовими алергіями та непереносимості до глютену (целякія), а також збільшення свідомості про здорове харчування, стає все більш важливим розробляти продукти, які задовольняють потреби таких дітей.

### МЕТА І ЗАВДАННЯ

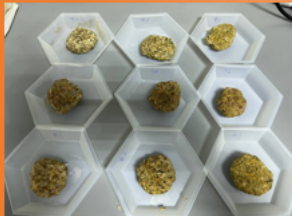
Розробка технологій м'ясних безглютенових продуктів для харчування дітей віком від 1-3 років.

### ОБ'ЄКТИ ТА ПРЕДМЕТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Об'єктом дослідження – є розробка дитячих тефтелок на основі безглютенової рослинної сировини.  
Предмети дослідження – індиче філе, індиче стегно, криль, безглютенова рослинна сировина, готовий виріб приготовлений за різних технік.

### ВІДПОВІДНО ДО ПОСТАВЛЕНОЇ МЕТИ ДОСЛІДЖЕННЯ БУЛИ СФОРМУЛЬОВАНІ НАСТУПНІ ЗАВДАННЯ:

- науково обґрунтувати доцільності використання м'ясних безглютенових продуктів в раціоні харчування дітей від 1-3 років;
- розробити технологію м'ясо-рослинного напівфабрикату для дітей віком 1-3 років;
- дослідити органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показників за різних технік приготування;
- зробити відповідні висновки і пропозиції.



### МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ:

- органолептичні - зовнішній вигляд, запах, смак, колір, консистенція;
- фізико-хімічні – масова частка вологи, вміст жиру, вміст білку, рН.

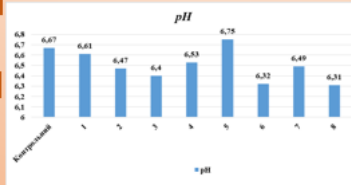


Рис.1. Результати рН в досліджуваному напівфабрикаті

— Контрольний — Зразок №3



Рис. 2. Порівняльна діаграма контролю зразку та зразку №3

### ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ РОЗРОБЛЕНОГО ПРОДУКТУ

№ досліді	Показник					
	Вміст вологи, %	Вміст жиру, %	Мінеральні речовини (зола), %	Вміст білку, %	ВЗЗ, %	ЕЦ, ккал
Контроль	27,39	1,049	2,61	18,87	15,99	185,630
3	28,14	0,939	3,37	20,58	20,86	198,450

**Висновок:** Роблячи висновки можемо зазначити, що результати досліджень свідчать про те, що використання суміші насіння амаранту як заміника в тефтелок з м'яса птиці індика та м'яса кроля є технологічною альтернативою, що дозволяє отримати продукт без участі синтетичних добавок, підвищеної харчової цінності, мікробіологічно безпечний і з прийнятними фізичними та сенсорними властивостями.

Київ 2023



## РЕФЕРАТ

Магістерська робота виконана згідно завдання: «Розробка технологій м'ясних безглютенових продуктів для харчування дітей віком від 1-3 років»».

У вступі вказується актуальність роботи, формується об'єкт, предмет та мета роботи, встановлюються методи досліджень.

В літературному огляді висвітлюється: особливості харчування дітей віком від 1 до 3-х років, фізіологічні норми потреби дітей від 1 до 3 років в основних харчових речовинах, ринок м'ясних продуктів для дітей віком від 1 до 3 років, м'ясо в раціоні дитини віком від 1 до 3-х років, порівняльний аналіз рису, гречки і амаранту та непереносимість глютену у дітей (целиакія). Далі проектується нові рецептури на базі обраної рецептури – аналогу традиційного виробу.

В розділі власних досліджень наведено результати визначення органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних властивостей визначення структурно-механічних властивостей фаршевих систем та готового продукту.

У висновках підводяться підсумки щодо проведеної роботи по удосконаленню технології виробництва варено-копченої ковбаси з додаванням білків рослинного походження.

Дипломна робота складається із вступу, огляду літератури, матеріалу та методики досліджень, результатів власних досліджень, аналізу і узагальнення, економічної доцільності, висновків та списку літератури.

Магістерська робота виконана на 94 сторінках, містить 19 таблиць та 16 рисунків. Список літератури складає 114 джерел.

Ключові слова: харчування дітей, глютен, м'ясні продукти, технологія виготовлення.



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

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

# СЕРТИФІКАТ

СС 38282994/187822

ВИДАНИЙ

Улятовській Аліні

в тому, що 21 квітня 2022 року на прийняла участь в онлайн-вебінарі  
«ПРОФІЛАКТИКА АНТИБІОТИКОРЕЗИСТЕНТНОСТІ, ЗАПОРУКА ОТРИМАННЯ  
БЕЗПЕЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Форма навчання: дистанційна  
Тривалість навчання: 2 години



Директор



Тетяна ІЩЕНКО

Ліцензія: наказ МОН України від 15.08.2019 №951-л (протокол №147)



089529

СЕРТИФІКАТ  
підтверджує, що

Аліна Сергієнко

Пройшов(ла) курс «Академічна доброчесність в університеті» в  
обсязі 03 години 00 хвилини, що становить 0.1 кредитів ЕКТС

Викладач:

Сергій Квіт, директор Центру забезпечення якості  
освіти Національного університету «Кієво-  
Могилянська академія», доктор філологічних  
наук, PhD, професор НАУКМА



ELIBUKR



МІЖНАРОДНИЙ  
ФОНД  
ВІДРОДЖЕННЯ

15 Квітня 2023



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

Сергієнко Аліна Євгеніївна

e-mail: [alinaignatenko662@gmail.com](mailto:alinaignatenko662@gmail.com)

### **Освіта:**

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Бакалавр»

Спеціальність: «Харчові технології»

Період навчання: 2017-2021 рр.

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Магістр»

Спеціальність: «Нутріціологія»

Період навчання: 2021-2023

### **Вміння та навички:**

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, 1С.

Мови: українська (рідна), англійська (середній рівень)

---



**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>

## **Досвід роботи**

30.01.2020-02.03.2020 року - формувальник тіста, ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ХЛІБНИЙ ШЛЯХ"

09.09.2021-17.11.2021 року - оператор лінії у виробництві харчової продукції 6 розряду, ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "КИЇВСЬКИЙ МАРГАРИНОВИЙ ЗАВОД"

23.11.2021- по сьогоднішній день - менеджер ( управитель) із зовнішньоекономічної діяльності, ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ПИРЯТИНСЬКИЙ ДЕЛКАТЕС"