



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>

## Сивирин Олександр Олександрович

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/234>

3)

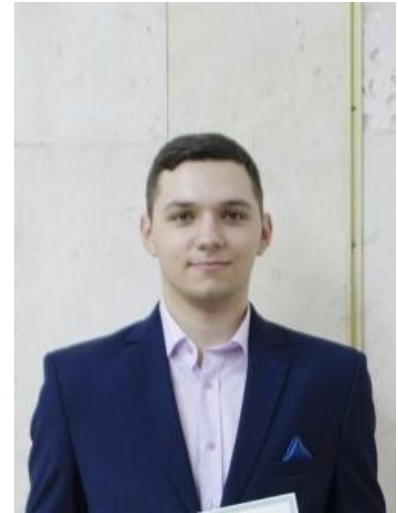
Спеціальність: Харчові технології  
(<https://nubip.edu.ua/node/46870>)

Освітня програма: «Нутриціологія»

Тема магістерської роботи: «Розроблення технологій варених ковбасних виробів для дітей з харчовою алергією».

Керівник: Штонда О.А., доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів

---





## ПУБЛІКАЦІЇ

О.А. Штонда, О.О. Сивирин. «Аспекти харчової алергії у дітей різного віку». Продовольча та екологічна безпека в умовах війни та повоєнної відбудови: виклики для України та світу: мат. Міжн. наук.-практ. конф., секція 3: Роль тваринництва, ветеринарної медицини та харчових технологій в умовах війни та вирішенні завдань плану відродження України (м. Київ, 25 трав. 2023 р.). Київ, 2023. – 630-633 с.

---

## РЕФЕРАТ

**Актуальність теми.** Останнім часом спостерігається швидке зростання темпів алергії. За даними ВООЗ, це хвороба XXI століття, у всьому світі захворюваність на неї посідає четверте місце, поступаючись серцево-судинним захворюванням, новоутворенням і травмам. Наразі від цієї недуги страждають від 20 % до 40 % населення. Це означає, що приблизно кожен 3-й мешканець планети Земля має алергію, незалежно від віку та національності. У нашій країні, відповідно до офіційної статистики, на цю хворобу страждають 15 % людей. ВООЗ прогнозує, що до 2025 року на алергію буде страждати кожен другий мешканець нашої планети, а до 2030 року взагалі кожна людина буде схильна до тієї чи іншої алергії.

У ковбасних виробках основну алергенну небезпеку несуть харчові добавки.

Таким чином, виключення даних харчових добавок та заміна сировини в рецептурі харчових виробів, дозволить створити безпечні продукти для даної категорії дітей.

**Метою роботи** є розробка варених ковбасних виробів для дітей з харчовою алергією.

**Об'єкт дослідження:** технології варених ковбасних виробів

**Предмет досліджень:** варені ковбаси, сосиски, сардельки, м'ясна сировина

---



## ПОСТЕР



### НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Розроблення технологій варених ковбасних виробів для дітей з харчовою алергією.

Виконавець Сивирин Олександр Олександрович

Актуальність роботи

Керівник : к.т.н., доцент Штонда Оксана Анатоліївна

Харчова алергія — стан підвищеної чутливості організму до харчових продуктів, що характеризується розвитком побічних реакцій, обумовлених участю імунних механізмів. Найчастіше спостерігається серед дітей раннього віку, маніфестація здебільшого відбувається протягом першого року життя.

У структурі алергічних захворювань харчова алергія становить значну частку - за різними даними від 0,5 до 30 %.

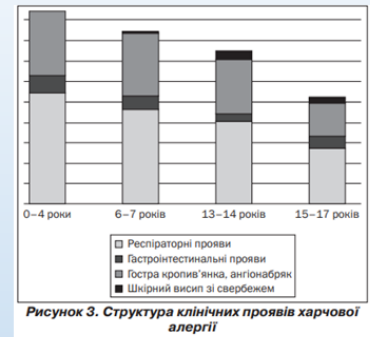
При дослідженні різних джерел, було виявлено ряд продуктів алергенів. Найчастіше в ролі алергена виступають: коров'яче молоко, риба, яйця, куряче м'ясо, А також декілька харчових доюавок: Сорбат калію (E202), Глутамат натрію (E621). Ортофосфорна кислота (E338), Нітрит натрію (E250)

**Мета роботи:** Розроблення технологій варених ковбасних виробів для дітей з харчовою алергією

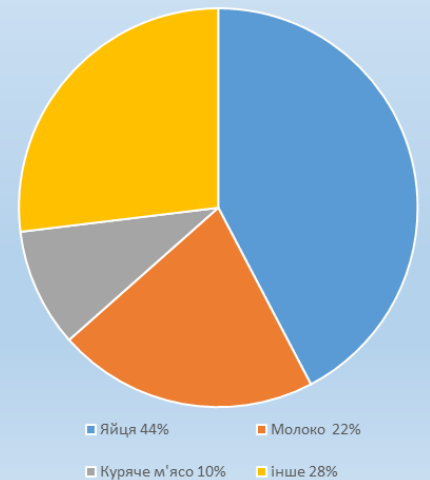
**Об'єкт дослідження:** технологія гіпоалергенних ковбасних виробів

**Предмет дослідження :** варені ковбаси

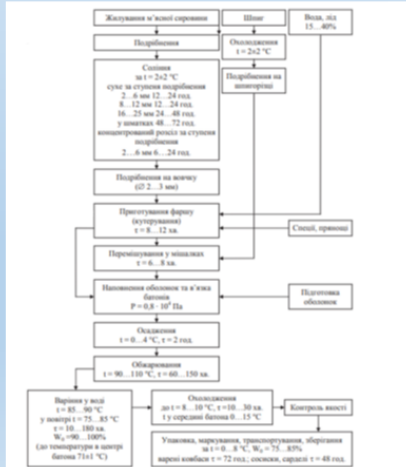
**Методи дослідження:** в роботі використовувались фізико-хімічні, органолептичні, функціонально-технологічні, структурно-механічні.



### Продукти алергени



### Технологічна схема варених ковбас



### Висновки:

- 1 Створити повністю гіпоалергенний продукт не можливо так як спричинити алергічну реакцію може любий харчовий продукт.
- 2 Можливо створити рецептуру вареної ковбаси без алергенногенних продуктів з мінімальним ризиком розвитку алергії.

## ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



## РЕЗЮМЕ

Сивирин Олександр

e-mail: aleksandrsever19@gmail.com

### Освіта:

Навчальний заклад: «Перший київський медичний  
коледж»

ОС: «Молодший спеціаліст»

Спеціальність: « Лабораторна  
діагностика»

Період навчання: 2016-2019 рр.

Навчальний заклад: «Національний університет  
біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Бакалавр»

Спеціальність: « Харчових  
технологій та управління  
якістю продукції АПК»

Період навчання: 2019-2021 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.

Мови: українська (рідна), англійська (початковий 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

20.10.2020- 17.12.2020 – виробнича практика, MEET-PROS Sp. z o. o.  
(Німеччина)

03.09.2021-21.11.2021- виробнича практика Allfein Feinkost GmbH &  
Co.(Німеччина)

07.09.2022-робота на 0,5 ставки в Інституті продовольчих ресурсів НААН  
на спеціальності лаборант.

---