



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>

Толок Єва Володимирівна

Факультет Харчових технологій та управління

якістю продукції АПК

(<https://nubip.edu.ua/node/1418>)

Спеціальність: Харчові технології

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

Освітня програма: «Нутриціологія»



Тема магістерської роботи: «Розробка технології молочних продуктів на основі рослинних замінників молока».

Керівник: Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна, д.т.н., професор, декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК; Ніколаєнко Микола Станіславович, д-р філософії, доцент.



ПУБЛІКАЦІЇ

1. Л.В. Баль-Прилипко, М.С. Ніколаєнко, Є.В. Толок Використання напоїв на рослинній основі у функціональному харчуванні : 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.
2. Баль-Прилипко Л.В., Толок Г.А., Толок Є.В. Розробка технології кисломолочних продуктів на рослинній основі функціонального призначення: Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємство: сучасні вектори розвитку і перспективи», Полтавський державний аграрний університет Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій. – Полтава, 15 лютого 2022 року , с.4-7.
3. Баль-Прилипко Л.В., Толок Є.В. Вегетаріанство як різновид нетрадиційного харчування: «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємство: сучасні вектори розвитку і перспективи»: Монографія - Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій, Полтава 2022.
4. Баль-Прилипко Л.В., Панасюк О., Толок Є. Перспективи ринку продуктів, альтернативних молочним: Матеріали II Міжнародно науково –практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», Львів, 2021.



5. Толлок Г.А., Толлок Є.В. Інноваційні шляхи забезпечення безпеки харчових продуктів в контексті екології - Матеріали VI Міжнародного наукового семінару «Formation of knowledge economy as the basis for information», м. Амстердам, 2018.

ПОСТЕР

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ ТА ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ ПРОДУКЦІЇ АПК
Кафедра технологій м'ясних, рибних та морепродуктів
Наукова стендова доповідь на тему: Розробка технології молочних продуктів на основі рослинних заміників молока

Керівник: д.т.н., професор Баль-Прилипка Лариса Вацлавівна
Підготувала Толлок Єва Володимирівна

АКТУАЛЬНІСТЬ РОБОТИ

На сьогоднішній день актуальність напівфабрикатів стає все більш вагомим, та з кожним роком асортимент замороженої продукції для швидкого приготування невпинно зростає. Найбільш популярними є пельмені та вареники, на їхню долю припадає майже 70% усіх напівфабрикатів. Вдосконалення технології виробництва рибних пельменів із Однією з основних тенденцій сьогодення є популяризація продуктів із рослинної сировини, обсяг їх споживання стабільно збільшується. Рослинне молоко є альтернативним продуктом не тільки через те, що не містить лактози, молочних білків та холестерину, але й завдяки тому, що воно менш калорійне, однак збагачене мінералами, вітамінами та іншими корисними добавками. У рослинних альтернативах молока виражена функціональна спрямованість, оскільки вони містять харчові волокна, ізофлавоноїди та антиоксиданти з основної сировини. Ферментовані корисними для людини молочнокислими бактеріями соєві сквашені напої є високотехнологічними та зручними до створення нових видів харчування підвищеної біологічної цінності.

Мета роботи - розробка технології виробництва йогурту на рослинній основі підвищеної біологічної цінності для розширення асортименту функціональних продуктів.

Об'єкт дослідження - технологія виготовлення йогурту на рослинній основі підвищеної біологічної цінності з використанням шпоре чорниці і порошку ламінарії.

Предмет дослідження - показники якості та безпечності йогурту на рослинній основі підвищеної біологічної цінності

СХЕМА ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРИМЕНТУ

```

    graph TD
      A[Теоретичні дослідження] --> B[Експериментальна частина]
      B --> C[Практичні результати]
      C --> D[Впровадження соціального ефекту]
      B --> E[Впровадження соціального ефекту]
      E --> D
      
```

Експериментальна частина:

- Здійняття аналізу цитово-еквівалентної інформації цитово-еквівалентного типу й адекватності молочних продуктів на основі рослинних заміників молока
- Оброблення вибору комплексної бактеріальної закваски з метою отримання безлактозного продукту
- Оброблення вибору біологічно активних добавок, способу та технологічних параметрів їх введення
- Оброблення вибору прорахованих способів прорахованих параметрів технологічного процесу

Практичні результати:

- Розроблена рецептура параметризовано-технологічної системи виробництва ферментованого молочного продукту на основі рослинних заміників молока
- Досліджено оптимальні способи введення харчової та біологічно активної добавок ферментованих молочних продуктів на основі рослинних заміників молока

РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ЇХ АНАЛІЗ

Результати йогурту на рослинній основі		Зразок АБ5	
Зразок	Зразок	1	2
контроль	(у середньому)	контроль	досліджувані
Сироватка молочна	90	3	45
Сироватка соєва 0,15%	-	12	12
Моринна кислота	-	16	10
Екстракт ламінарії	-	-	3
Екстракт чорниці	10	10	10

Висновки: Представлено розв'язання науково-практичного завдання щодо розширення асортименту йогуртів підвищеної біологічної цінності. Обґрунтовано доцільність виготовлення йогуртів на основі рослинного молока. Проаналізовано вміст поживних речовин у досліджуваних зразках біфідойогуртів на рослинній основі – контрольного і досліджуваних зразків. Визначено органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники якості йогуртів на рослинній основі. Розраховано поживну та енергетичну цінність досліджуваних зразків. Рекомендовано використовувати більш шадливі технології на етапах виробництва соєвого молока для збереження цінних компонентів сировини.

СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ВІД ВПРОВАДЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ДОСЛІДЖЕННЯ

Показник	Значення	Оцінка
Відсоток економічного ефекту	1	100%
Відсоток соціального ефекту	1	100%
Відсоток екологічного ефекту	1	100%
Відсоток економічного ефекту	1	100%
Відсоток соціального ефекту	1	100%
Відсоток екологічного ефекту	1	100%



РЕФЕРЕТ

Магістерська робота складається з 4 розділів, виконана на 85 сторінках, 35 ілюстрованих рисунків і 12 таблицями, списком використаних джерел з 73 найменувань.

Мета роботи - розробка технології виготовлення йогурту на рослинній основі підвищеної біологічної цінності для розширення асортименту функціональних продуктів.

Об'єкт дослідження – технологія виготовлення йогурту на рослинній основі підвищеної біологічної цінності з використанням пюре чорниці і порошку ламінарії.

Предмет дослідження – показники якості та безпечності йогурту на рослинній основі підвищеної біологічної цінності

Представлено розв'язання науково-практичного завдання щодо розширення асортименту йогуртів підвищеної біологічної цінності.

Обґрунтовано доцільність виготовлення йогуртів на основі рослинного молока.

Проаналізовано вміст поживних речовин у досліджуваних зразках біфідойогуртів на рослинній основі – контрольного і досліджуваних зразків.

Визначено органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники якості йогуртів на рослинній основі.

Розраховано поживну та енергетичну цінність дослідних зразків.

Рекомендовано використовувати більш щадні технології на етапах виробництва соєвого молока для збереження цінних компонентів сировини.



ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

СЕРТИФІКАТ

СС 38282994/1871-22

ВИДАНИЙ

Толок Єві

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

Форма навчання – дистанційна
Тривалість навчання – 2 години



Директор



Тетяна ІЩЕНКО



Всеукраїнська громадська організація
«АСОЦІАЦІЯ ДІЄТОЛОГІВ УКРАЇНИ»

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ВГО "АСОЦІАЦІЯ ДІЄТОЛОГІВ УКРАЇНИ"

СЕРТИФІКАТ № 791

підтверджує, що **Толок Єва Володимирівна**
брав (ла) участь у роботі

НАЦІОНАЛЬНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

"ЗАСТОСУВАННЯ ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК: КОЛИ, КОМУ ТА З ЯКОЮ МЕТОЮ?"

та отримав (ла) 10 балів за критеріями нарахування балів
безперервного професійного розвитку відповідно до Порядку проведення атестації лікарів,
затвердженого наказом МОЗ України від 22.02.2019 № 446.

Дата проведення:
9 та 10 грудня 2021 р.

Тривалість заходу:
9 грудня з 11:45 до 19:00 год.
10 грудня з 12:00 до 19:00 год.

Місце проведення: онлайн

Ректор
Національного університету біоресурсів і
природокористування України

С.М. Ніколаєнко

Президент Асоціації дієтологів України



О.В. Швець





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

Толок Єва Володимирівна

e-mail: Etlk0016@gmail.com

Освіта:

Навчальний заклад: Національний університет «Києво-Могилянська академія»

ОС: «Бакалавр»

Спеціальність: «Екологія»

Період навчання: 2017-2021 рр.

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Магістр»

Спеціальність: «Нутриціологія»

Період навчання: 2021-2023 рр.

Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

Мови: українська (рідна), російська (середній рівень), англійська (високий рівень), французька (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

06.09.2021-28.11.2021 року- стажування на підприємстві з виробництва м'ясних напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co.(Німеччина).

16.01.2022-24.02.2022 – інтерн Програми стажування молоді в Апараті Верховної Ради України.
