



БЕРЕЗНЬОВА ТЕТЯНА МИКОЛАЇВНА

Назва факультету: Харчових технологій та управління

якістю продукції АПК

(<https://nubip.edu.ua/structure/fht>)

Кафедра: Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

(<https://nubip.edu.ua/node/2343>)

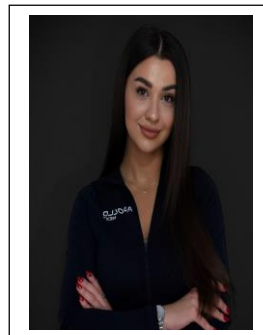
Спеціальність: Харчові технології (<https://nubip.edu.ua/node/2343/2>)

Орієнтація освітньої програми: Освітньо-наукова програма (2 р.)

Освітня програма: «Нутріціологія»

Тема магістерської кваліфікаційної роботи: Удосконалення технології функціонального кисломолочного продукту з екстрактом шипшини та харчовими волокнами

Керівник: Очколяс О.М., к.т.н., доцент



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

(актуальність, мета, завдання тощо)

Однією з найважливіших проблем, що стоять перед харчовою промисловістю України, є забезпечення населення продуктами харчування підвищеної харчової цінності. На сьогодні вдосконалюються технології виробництва традиційних продуктів харчування та створюється нове покоління харчових продуктів, що відповідають потребам сьогодення.

Одним із цінних джерел біологічно активних речовин є продукти переробки гідробіонтів Чорного моря. Гідролізат із молюсків містить комплекс макро- і мікроелементів, вільних незамінних амінокислот і жирних кислот.

У зв'язку з цим розробка технологій хлібобулочних виробів із суміші пшеничного та житнього борошна та хлібобулочних виробів із цільного зерна, з додаванням молочних продуктів, із внесенням біодобавки - гідролізату з молюсків, є актуальною.

Мета роботи – дослідити та розробити технологію функціонального кисломолочного продукту з екстрактом шипшини та харчовими волокнами.

Завдання:

- дослідити вплив харчових волокон та екстракту шипшини на якість функціонального кисломолочного продукту;
- дослідити показники якості нового функціонального кисломолочного продукту та визначити допустимі терміни придатності;
- розробити технологію виробництва функціонального кисломолочного продукту з екстрактом шипшини та харчовими волокнами.



НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА (конференції, публікації, патенти, стартапи тощо)

КОНФЕРЕНЦІЇ

XIII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І
СТУДЕНТІВ «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та
переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» (м. Київ, 10 квітня
2025 р. - 11 квітня 2025 р.)

ПУБЛІКАЦІЇ

Березньова, Т.М., & Очколяс, О. М. (2025). Удосконалення технології
функціонального кисломолочного продукту з екстрактом шипшини та харчовими
волокнами. У Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та
переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за
підсумками XIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і
студентів (м. Київ, 10–11 квітня 2025 р.) (с. 55–56). К.: РВВ НУБіП України.

ПОСТЕР

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ (в т.ч. неформальна освіта: назви курсів і дипломів
на prometheus, coursera і т.п.)

СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

РЕЗЮМЕ

ДОСВІД РОБОТИ

01.05.2022-01.02.2023 – стажування на підприємстві з виробництва м'ясних
напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co.(Німеччина)
