

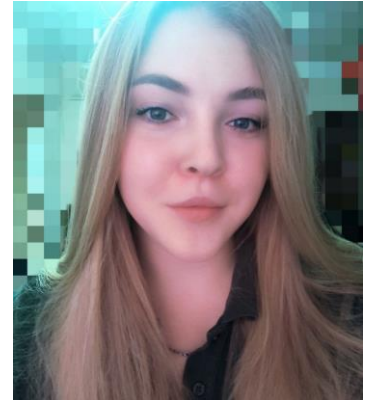


НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

Гребенюк Альона Олексіївна



Факультет Харчових технологій та управління

якістю продукції АПК

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

Кафедра: технології м'ясних, рибних

та морепродуктів

(<https://nubip.edu.ua/node/129968>)

Спеціальність: Харчові технології

(https://nubip.edu.ua/node/2343/2_)

Освітня програма: «Нутріціологія»

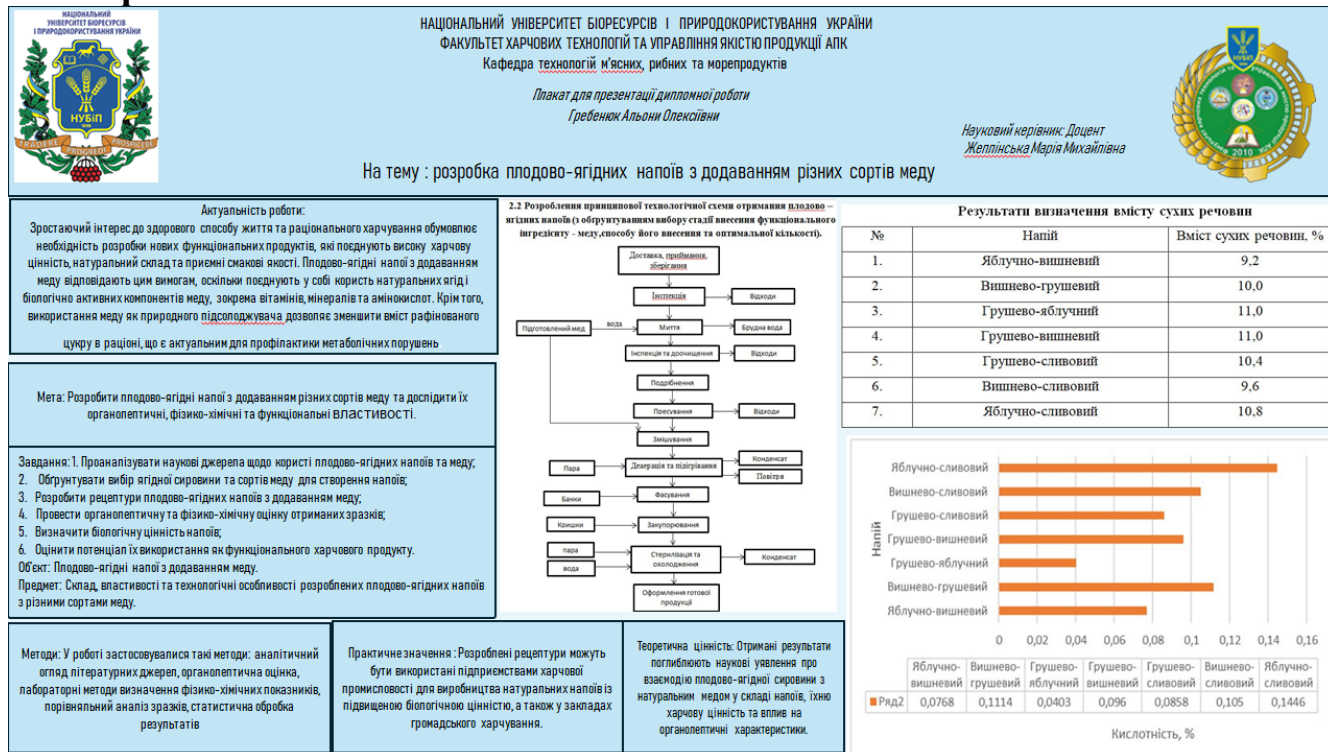
Тема магістерської роботи: «Розробка плодово-ягідних напоїв з додаванням різних сортів меду »

Керівник: Жеплінська Марія Михайлівна, доцент



ПУБЛІКАЦІЇ

Постер



Реферат

Український ринок соків і сокових напоїв в останні роки динамічно розвивається. Об'єм виробництва щорічно зростає на 10...40%, а експорт збільшується в середньому на 45%.

Середньостатистичний українець споживає близько 8 літрів соків на рік, тоді як європеєць – 30, а американець – 60 літрів.

На сьогодні підвищений попит на соки, що пояснюється прагненням споживачів купувати більш корисні напої, та одночасно відмовитися від солодких газованих напоїв з великим вмістом цукру, де переважає висока калорійність, негативний вплив на шлунок та інші ризики зловживання даними напоями. Чисельність українців, котра стежить за своїм здоров'ям та уважно читають склад продуктів харчування, зростає з року в рік. Тому склад та смак соку впливає на вибір потенційного споживача. Якщо порівняти якість соків, які вироблялися двадцять - тридцять років тому, з продукцією, що випускається в наш час, можна побачити колосальну різницю. Якщо соки раніше



могли перебувати у відкритому стані близько двох днів, то в наш час, завдяки смаковим добавкам, які стали невід'ємною частиною практично будь-якого соку, не менше двох тижнів. У споживача даний факт може викликати сумніви щодо того, чи можна таку продукцію вважати здоровою, тому серед найбільш «просунутих» в темі здорового харчування споживачів більш популярними є соки прямого відтискання та свіжо відтиснені соки - фреші.

За останні роки ситуація на магазинних полицях змінилася кардинально: вибір став значно більшим, упаковка - зручніше і естетичніше, і технологія промислового виробництва тепер зовсім інша. Велика кількість різноманітної продукції на ринку соків, а також зростання вимогливості українського споживача привели до того, що переконати покупця придбати продукт тієї чи іншої торгової марки стає все складніше. Тому виробники активно зайнялися експериментами з сортами: мікси «Яблуко-чорниця», «Яблуко-гранат-виноград», «Мандарин-яблуко», «Яблуко-малина», «Яблуко-буряк» та безліч інших. Тим часом поява численних смакових новинок згодом може привести до зворотного процесу - оптимізації асортименту: ті позиції, які отримали підтримку споживача, продовжують виробляти, ті, що споживалися менш активно – відправляються на доопрацювання рецептури або ж, що більш імовірно, припиняють вироблятися взагалі.

Особливістю вітчизняного ринку соків є домінування національного виробника. Імпортовані соки на полицях магазинів - явище не дуже популярне, в першу чергу, через те, що такі соки дорожчі, однак на даний момент спостерігаємо тенденцію до зростання частки імпорту на ринку. У той же час обсяги експорту досить високі, що свідчить про затребуваність нашого продукту за кордоном. Особливо затребуваним є яблучний концентрат.

Застосування меду в плодово-ягідних напоях має позитивний ефект, адже мед виступає натуральною альтернативою цукру, що надає напоям приємного смаку та аромату. Завдяки антибактеріальним властивостям мед сприяє продовженню терміну



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>

зберігання напоїв. Мед додає напоям поживних речовин, таких як вітаміни, мінерали та антиоксиданти, роблячи їх кориснішими для здоров'я.

Особисті досягнення





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>





**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

Гребенюк Альона Олексіївна

e-mail: alona.grebenyuk.2905@gmail.com

Освіта:

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: “Бакалавр”

Спеціальність: “Харчові технології ”

Період навчання: 2019-2023 рр.

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Магістр»

Спеціальність: «Нутріціологія»

Період навчання: 2023- 2025

Вміння та навички:

Володіння: : пакетом MSOffice, OneNote, GPT, Googl, Mathcad, Компас. Навички роботи з операційною системою Windows.

Мови: українська (рідна).



**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

23.05.2021-14.08.2021- стажування на підприємстві з виробництва м'ясних напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co.(Німеччина)

13.06.24 – 27.07.24 виробнича практика на підприємстві « філія Акціонерного Товариства « ДПЗКУ » Кролевецький КХП