



ДЕМЧЕНКО ВІТАЛІЙ МИКОЛАЙОВИЧ

Факультет: Харчових технологій та управління якістю продукції АПК

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

Кафедра: Технології м'ясних, рибних та морепродуктів

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

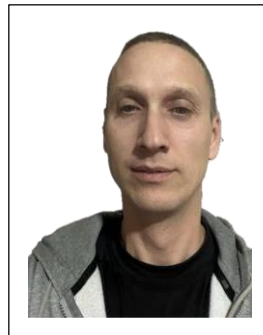
Спеціальність: Харчові технології (<https://nubip.edu.ua/node/2343/2>)

Орієнтація освітньої програми: Освітньо-професійна програма (1,5 роки)

Освітня програма: «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

Тема магістерської роботи: «Удосконалення технології м'ясних снєків»

Керівник: к.т.н., доцент Ізраєлян Валентина Миколаївна



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність теми. У сучасних умовах стрімкого ритму життя та зміни харчових пріоритетів населення зростає попит на високоякісні, зручні у споживанні, поживні та довготривалі продукти. М'ясні снєки – як приклад функціонального швидкого харчування – набувають дедалі більшої популярності серед різних груп споживачів, зокрема серед спортсменів, військовослужбовців, туристів та людей із активним способом життя.

Однак на українському ринку все ще відчувається нестача конкурентоспроможних м'ясних снєків, які б відповідали сучасним вимогам щодо якості, безпечності, органолептичних показників та тривалого терміну зберігання без використання шкідливих консервантів. Удосконалення технології їхнього виробництва з урахуванням інноваційних підходів, підбору оптимальної сировини, методів сушіння, пакування та збагачення – є важливим напрямом розвитку харчової промисловості.

Таким чином, тема магістерської роботи є своєчасною та практично значущою, оскільки сприяє покращенню якості вітчизняної м'ясної продукції та розширенню асортименту безпечних снєків функціонального призначення.

Метою магістерської кваліфікаційної роботи є наукове обґрунтування та розробка удосконаленої технології виробництва м'ясних снєків із підвищеними споживчими властивостями, покращеними органолептичними показниками та збільшеним терміном зберігання за мінімального використання консервантів.

Для досягнення зазначеної мети планується вирішення наступних завдань:

- Провести аналітичний огляд сучасного стану виробництва м'ясних снєків в Україні та за кордоном, зокрема технологічних особливостей, асортименту та тенденцій розвитку галузі.
- Охарактеризувати основні види сировини, що застосовуються у виробництві м'ясних снєків, та визначити оптимальні компоненти для удосконалення технології з урахуванням якості, безпечності та харчової цінності.



- Обґрунтувати вибір технологічних параметрів (зокрема способів подрібнення, мариновання, сушіння, пакування тощо), що забезпечують поліпшення органолептичних показників та збільшення терміну зберігання продукту.
- Оцінити показники якості, мікробіологічної безпечності та стабільності зберігання отриманого продукту відповідно до чинних нормативних документів.
- Провести порівняльний аналіз удосконаленої технології з традиційними методами виробництва м'ясних снєків.
- Розрахувати економічну ефективність впровадження удосконаленої технології у виробничих умовах.

НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА

КОНФЕРЕНЦІЇ

Демченко В.М., Ізраєлян В. М. Удосконалення технології м'ясних снєків. 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.).К.: РВВ НУБІП України, 2025. с. 79-81





ПОСТЕР

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

СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

РЕЗЮМЕ

1992-2000 рр. – СШ №9 м. Бровари

2000-2003 рр. – Київське Вище професійне училище деревообробки

2005-2010 рр. – Приватний вищий навчальний заклад «Економіко-технологічний університет»

ДОСВІД РОБОТИ

2005-2012 рр. – слюсар-збиральник металоконструкцій

2012-2013 рр. – столяр ТОВ «Грейд»

2013-2015 рр. – столяр ТОВ «Київміськбуд» МЖК-1

2015-2022 рр. – слюсар-збиральник металоконструкцій ТОВ «Інтерметалпласт»

З 2022 р. - слюсар-збиральник алюмінієвих конструкцій
