



ЯМНЕНКО ОЛЕКСІЙ ВОЛОДИМИРОВИЧ

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 технологій хлібобулочних виробів, збагачених порошком плодів горобини та шипшини

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



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

(актуальність, мета, завдання тощо)

Найдоцільнішим і найефективнішим з фізіологічної, технологічної та економічної точок зору способом розширення асортименту хлібобулочних виробів, підвищення вітамінної та мінеральної цінності, є збагачення їх рослинними інгредієнтами, які являють собою натуральне, збалансоване джерело вітамінів, харчових волокон, макро- і мікроелементів.

Як збагачувальні рослинні інгредієнти перспективним є використання місцевих сировинних ресурсів, що володіють доступністю, екологічною чистотою і широким розповсюдженням у регіоні. З цієї точки зору точки зору уваги заслуговують плоди шипшини та горобини, що містять вітаміни, макро- і мікроелементи, харчові волокна, органічні кислоти та інші речовини. інші речовини.

Мета роботи – Метою роботи є наукове обґрунтування використання регіональних рослинних інгредієнтів в технології хліба та дослідити вплив на готовий виріб.

Завдання:

- дослідити фізико-хімічні властивості рослинних збагачувачів порошку з плодів шипшини та горобини, провести дослідження їхнього впливу на властивості сировини та структурно-механічні властивості тіста;
- визначити вплив способів приготування тіста з пшеничного борошна та внесення рослинних інгредієнтів на показники якості хлібобулочних виробів;
- розробити технологію виробництва хлібобулочних виробів збагачених порошком з плодів шипшини та горобини.



**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. Біла Церква, 10 квітня 2025 р. - 11 квітня 2025 р.)

Всеукраїнська науково-практична конференція ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В АГРАРНІЙ СФЕРІ ТА ХАРЧОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ: ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ (м. Київ, 10 квітня 2025 р.)

ПУБЛІКАЦІЇ

Ямненко, О.В., & Очколяс, О. М. (2025). Удосконалення технологій хлібобулочних виробів збагачених порошком плодів горобини та шипшини. 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. 189–190). 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

Ямненко Олексій Володимирович

е-mail:

380939229852a@gmail.com

ДОСВІД РОБОТИ

01.01.2014 - 01.01.2022 – оператор лінії виробництва ТОВ «Кронас трей»
