

ТЕМАТИКА НАУКОВО – ДОСЛІДНИХ РОБІТ

на 2020-2021 навчальний рік

1. Особливості попередньої обробки білого коріння як ароматичної добавки в технології харчових виробництв.
2. Дослідження технологічних властивостей ферментованої зеленої гречки та перспективи її застосування в харчових технологіях.
3. Розробка технології харчових продуктів з використанням натуральних ароматизаторів.
4. Розробка технології морозива на основі рослинного молока.
5. Удосконалення технології кондитерських виробів з використанням кореня кульбаби.
6. Розробка технології отримання чіпсів та снеків з свинячої шкіри.
7. Отримання вільних поліненасичених жирних кислот методом субкритичного екстрагування.
8. Розробка нових видів харчової продукції геродієтичного спрямування.
9. Дослідження процесу екстрагування холіну з печінки телятини.
10. Інновації у виробництві копченостей за італійськими традиціями
11. Удосконалення технології використання сумішей з гідроколоїдів в технології виробництва майонезі.
12. Удосконалення технології виробництва м'ясних напівфабрикатів для дитячого харчування.
13. Використання рослинних екстрактів в технології м'ясопродуктів.
14. Удосконалення методики визначення активності рослинних ліпоксигеназ на каротиноїдовмісних розчинах.
15. Розробка нових видів слабоалкогольних напоїв на основі рослинних екстрактів.
16. Технології та обладнання субкритичної екстракції біологічно активних речовин з рослинної сировини.
17. Особливості переробки вторинної сировини м'ясної промисловості з використанням ферментних препаратів, рослинних добавок і їх екстрактів.
18. Дослідження якості та терміну зберігання продуктів для дитячого харчування на плодово-ягідній основі.
19. Дослідження якості шампанських вин в Полтавській області.
20. Дослідження оптимальних термінів зберігання кисломолочних продуктів.
21. Розроблення рецептури спецій для розширення асортименту і збагачення органолептичного букету альбумінного сиру.
22. Екстрагування фенольних сполук із картопляної шкірки субкритичною водою.