

ТЕМАТИКА НАУКОВО – ДОСЛІДНИХ РОБІТ на 2022-2023 навчальний рік

1. Особливості попередньої обробки листя дерев та ягід 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. Розроблення оптимальних параметрів обробляння картоплі, цибулі, грибів в субкритичному середовищі.
8. Розробка нових видів харчової продукції геродієтичного спрямування.
9. Дослідження показників якості напоїв для лікувально-оздоровчого харчування.
10. Інновації у виробництві копченостей за італійськими традиціями
11. Наукове обґрунтування технологій нових видів молочної продукції.
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. Розробка технології печива з використання борошна з амаранту та бджілкового пилку.
20. Дослідження оптимальних термінів зберігання кисломолочних продуктів.
21. Розроблення технології екстрагування біологічно-активних речовин з вторинної сировини АПК.