

ЕМАТИКА НАУКОВО – ДОСЛІДНИХ РОБІТ НА 2025-2026 НАВЧАЛЬНИЙ РІК (за напрямками)

Інноваційні та ресурсозберігаючі технології молочних продуктів:

1. Удосконалення технології виробництва йогуртів функціонального призначення.
2. Удосконалення технології сирів м'яких із козиного молока з використанням біологічно збагаченої сировини.
3. Удосконалення технології виробництва твердих сирів з козячого молока.
4. Удосконалення технології йогурту з використанням сировини функціонального призначення.
5. Удосконалення технології та дослідження використання натуральних барвників у технологіях йогурту.
6. Удосконалення технології м'яких сирів з пряними травами.
7. Удосконалення технології веганського морозива.
8. Удосконалення рецептури безлактозного морозива.
9. Удосконалення рецептури морозива з рослинними добавками.
10. Удосконалення технології морозива із застосуванням біологічно активної сировини.

Інноваційні та ресурсозберігаючі технології м'ясних продуктів:

1. Розроблення технології напівфабрикатів з м'яса птиці в овочевих маринадах.
2. Удосконалення технології напівфабрикатів м'ясних посічених профілактичного призначення.
3. Удосконалення технології паштетів збагачених рослинним білком.
4. Удосконалення технології виробництва варених ковбас з м'яса птиці функціонального призначення.
5. Удосконалення технології паштетів курячих для дитячого харчування.
6. Удосконалення технології варених ковбас з інноваційно знежиреним ММО.
7. Удосконалення технології напівфабрикатів м'ясних посічених для подовження терміну зберігання.
8. Удосконалення технології варених ковбасних виробів з рослинними добавками.
9. Удосконалення технології варено – копчених ковбас з рослинними добавками.
10. Удосконалення технології січених напівфабрикатів з додаванням рослинної сировини.
11. Удосконалення технології заморожених м'ясо-рослинних напівфабрикатів.
12. Удосконалення технології м'ясних хлібів з покращеними функціональними властивостями.

Інноваційні та ресурсозберігаючі технології хлібобулочних і макаронних виробів:

1. Удосконалення технології житнього хліба функціонального призначення.
2. Дослідження впливу додавання кисломолочних продуктів на властивості тіста та готового продукту.
3. Дослідження впливу додавання житніх висівок на властивості житнього тіста та хліба.
4. Дослідження впливу додавання борошна гречаного на властивості хліба пшеничного.
5. Удосконалення технології хліба пшеничного з ефірними оліями.
6. Удосконалення технології виробництва сухарних виробів з використанням рослинних добавок.
7. Дослідження впливу додавання кисломолочних продуктів на властивості тіста та готового продукту.
8. Дослідження впливу лушпиння подорожника на властивості пшеничного хліба.
9. Удосконалення технології та дослідження технологічних властивостей макаронних виробів типу «соба» з гречаного борошна.
10. Удосконалення технологій та дослідження властивостей булочних виробів з начинкою із вишневих вичавок.
11. Удосконалення технології житнього хліба з використанням функціональних рослинних інгредієнтів.

Інноваційні та ресурсозберігаючі технології кондитерських виробів:

1. Дослідження впливу додавання борошна кавової гущі на властивості пісочного печива.
2. Удосконалення технології здобного печива функціонального призначення.
3. Дослідження впливу підсолоджувачів на показники якості батончиків круп'яних.
4. Дослідження впливу вівсянки плющеної на показники якості батончиків круп'яних.
5. Удосконалення технології шоколаду, збагаченого порошком кавового лушпиння.
6. Удосконалення технології шоколаду збагаченням його кунжутним борошном.
7. Удосконалення рецептурного складу та технологічного процесу виробництва батончиків із повітряних зерен.
8. Удосконалення технології борошняно-кондитерських виробів.
9. Інноваційні технології виробництва зефіру.

Суб- та надкритична екстракції в харчових технологіях:

1. Збагачення харчових продуктів суб- та надкритичними екстрактами з рослинної сировини.
2. Суб- та надкритична екстракції, як інноваційні технології вилучення натуральних барвників з рослинної сировини.
3. Використання природніх антиоксидантів, отриманих методами суб- та надкритичного екстрагування при пролонгації термінів зберігання харчових продуктів.
4. Використання нетрадиційної рослинної сировини при суб- та надкритичному екстрагуванні біологічно активних речовин.
5. Розробка технологій та дослідження особливостей використання суб- та надкритичних екстрактів з вторинної сировини у харчових технологіях.

Дослідження процесів термобаричної обробки харчової сировини:

1. Розроблення технології кондуктивного жарення м'яса в умовах імпульсного стиснення.
2. Розробка технології кондуктивного жарення посічених м'ясних виробів.
3. Розроблення технології кондуктивного сушіння картоплі.