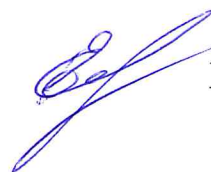


Темы выпускных квалификационных работ магистерской программы  
«Биотехнология продуктов лечебного и профилактического питания» по  
направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного  
происхождения»

1. Исследование использования сапонинсодержащих экстрактов для высокотехнологических функциональных пищевых продуктов.
2. Изучение влияния температурных параметров на выработку сычужных сыров для профилактического питания.
3. Исследование использования биологически активных добавок на основе пробиотических культур в производстве продуктов профилактического питания.
4. Конструирование белково-растительной основы продукта и экспериментальное обоснование ее состава.
5. Изучение функционально-технологических свойств нутовой муки для геродиетического питания.
6. Исследование и разработка рецептуры, подбор функциональных ингредиентов для плавленого сырного продукта.
7. Изучение использования сывороточных белков при производстве низкокалорийных сыров.
8. Оптимизация рецептуры проектируемого плавленого сыра по качественному и количественному составу на основе экспериментальных данных.
9. Изучение хранимоспособности плавленого сыра с использованием дигидрокверцетина и определение его срока годности.
10. Исследование функциональных свойств сухих соево-молочных концентратов для использования их в рецептурах пищевых продуктов профилактического питания.
11. Изучение технологических особенностей выработки сыров с растительным жиром для профилактического питания.

Руководитель магистерской программы  
«Биотехнология продуктов лечебного и  
профилактического питания» по направлению  
подготовки 19.04.03 «Продукты питания  
животного происхождения» д.т.н., профессор



Е.И.Решетник