

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета

Е. Осипенко — Осипенко Е.Ю.

« 23 » мая 2017 г

**Примерная тематика выпускных квалификационных работ
по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения,
направленность «Биотехнология продуктов лечебного и
профилактического питания»**

1. Исследование и разработка технологии обогащенных продуктов с использованием соевого белка.
2. Исследование и разработка технологии функциональных продуктов питания обогащенных пшеничными отрубями
3. Разработка рецептуры кисломолочного продукта для адаптивного питания
4. Формирование и исследование свойств творожной композиции с использованием растительного сырья
5. Исследование и разработка технологии молокосодержащего продукта с использованием растительного сырья Дальневосточного региона
6. Исследование свойств молочно – соевого модуля и разработка кисломолочного продукта на его основе.
7. Разработка технологии кисломолочного продукта обогащенного функциональными ингредиентами
8. Исследование и разработка технологии кисломолочного продукта для функционального питания
9. Разработка технологии творожного продукта для функционального питания
10. Разработка технологии кисломолочного продукта с пребиотическими компонентами
11. Разработка технологии кисломолочного продукта с пребиотическими компонентами

12. Оптимизация рецептуры проектируемого плавленого сыра по качественному и количественному составу на основе экспериментальных данных

13. Исследование использования активных добавок на основе пробиотических культур в производстве продуктов профилактического питания

14. Исследование и разработка технологии мягкого сыра из восстановленного молока

15. Изучение качественных показателей зерненного творога и обоснование сроков его хранения

16. Исследование и разработка белкового концентрата

17. Исследование и разработка технологии молочных каш для детского питания

18. Усовершенствование технологии термостатного способа производства сметаны

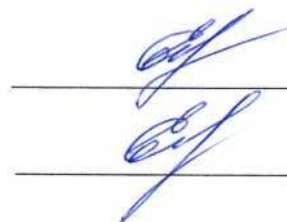
19. Исследование и разработка технологии обезжиренных кисломолочных напитков

20. Исследование и разработка технологии сырных продуктов с растительными заменителями молочного жира

21. Разработка и исследование технологии спредов функциональной направленности с использованием пребиотиков

Руководитель магистерской
программы

Заведующий кафедрой ТППЖ



Решетник Е.И.

Решетник Е.И.