



УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ветеринарной медицины,
зоотехнии и биотехнологий

Шарвадзе Р.Л.

« 9 » 09 2013 г.

**Примерная тематика магистерских диссертаций по направлению 19.04.03
Продукты питания животного происхождения, направленность «Биотехнология
продуктов лечебного и профилактического питания»**

1. Разработка технологии функционального молочного продукта, изучение условий и сроков хранения
2. Разработка технологии бактериальных концентратов для производства кисломолочных продуктов
3. Разработка творожного продукта с добавлением нута
4. Разработка кисломолочного продукта с функциональными свойствами
5. Организация использования молочной сыворотки с целью получения продуктов из сыворотки.
6. Исследование функциональных свойств сухих соево - молочных концентратов для использования их в рецептурах пищевых продуктов профилактического питания
7. Исследование технологических особенностей производства сырных паст.
8. Исследование технологических особенностей производства молочных продуктов детского питания
9. Исследование особенности микробиологических процессов при производстве и созревании различных групп сычужных сыров.
10. Исследование использования сапонинсодержащих экстрактов ДЛЯ высокотехнологических функциональных пищевых продуктов.
11. Исследование использования биологически активных добавок на основе пробиотических культур в производстве продуктов профилактического питания.
12. Исследование и разработка рецептуры, подбор функциональных ингредиентов для плавленого сырного продукта.
13. Исследование и анализ молокосвертывающей активности ферментов различного происхождения.
14. Изучение хранимоспособности плавленого сыра с использованием дигидрокверцетина и определение его срока годности.
15. Изучение функционально - технологических свойств растительных компонентов для геродиетического питания.
16. Изучение технологических особенностей формирования структуры и качества сливочного масла с использованием стабилизаторов структуры
17. Изучение и разработка биотехнологии функциональных сывороточных напитков
18. Изучение влияния температурных параметров на выработку сыров для лечебного питания.
19. Изучение биотехнологии кисломолочного продукта, обогащенного функциональными ингредиентами
20. Биотехнология новых видов молочных десертов

Руководитель магистерской программы

Решетник Е.И.

Заведующий кафедрой ТПСХП

Решетник Е.И.