

УТВЕРЖДАЮ

Декан ФВМЗБ

Герасимович А.И.

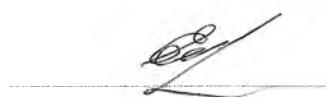
«2» сентября 2025г.

Перечень примерных тематик ВКР для магистрантов направления
подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения на
2025-2026уч.год:

1. Биотехнология новых видов жилированных десертов для диетотерапии
2. Изучение биотехнологии мороженого, обогащенного функциональными ингредиентами
3. Изучение влияния температурных параметров на выработку сычужных сыров для профилактического питания.
4. Изучение и разработка биотехнологии функциональных сывороточных напитков
5. Изучение использования сывороточных белков при производстве низкокалорийных сыров.
6. Изучение технологических особенностей формирования структуры и качества сливочного масла с использованием стабилизаторов структуры
7. Изучение технологических особенностей выработки сыров с растительным жиром и для профилактического питания.
8. Изучение функционально – технологических свойств нутовой муки для геродиетического питания.
9. Изучение хранимоспособности плавленого сыра с использованием дигидрокверцетина и определение его срока годности.
10. Исследование и анализ молокосвертывающих активности ферментов различного происхождения.
11. Исследование и разработка рецептуры, подбор функциональных ингредиентов для плавленого сырного продукта.

12. Исследование использования биологически активных добавок на основе пробиотических культур в производстве продуктов профилактического питания.
13. Исследование использования сапонинсодержащих экстрактов для высокотехнологических функциональных пищевых продуктов.
14. Исследование особенности микробиологических процессов при производстве и созревании различных групп сычужных сыров.
15. Исследование технологических особенностей производства молочных продуктов детского питания
16. Исследование технологических особенностей производства сырных паст.
17. Исследование функциональных свойств сухих соево — молочных концентратов для использования их в рецептурах пищевых продуктов профилактического питания
18. Конструирование белково — растительной основы продукта и экспериментальное обоснование ее состава.
19. Организация использования молочной сыворотки с целью получения продуктов из сыворотки.
20. Разработка кисломолочного продукта с функциональными свойствами
21. Разработка научно обоснованных решений по управлению качеством продуктов животного происхождения с использованием принципов ХАССП
22. Разработка творожного продукта с добавлением нута
23. Разработка технологии БАД на основе пробиотических микроорганизмов
24. Разработка технологии бактериальных концентратов для производства кисломолочных продуктов
25. Разработка технологии функционального молочного продукта, изучение условий и сроков хранения

Заведующий кафедрой ТПСХП



Решетник Е.И.