

Теми кваліфікаційних робіт здобувачів освіти за ОП “Якість та безпека харчової продукції”

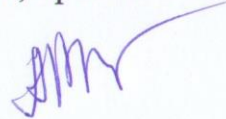
N	Студент, ПІП	Тема роботи (українською)	Тема роботи (англійською)	Керівник, ПІП
1.	Довганюк А.І.	Вплив композиції гелеутворювачів на реологічні та текстурні властивості майонезного соусу	Effect of the composition of gelling agents on the rheological and textural properties of mayonnaise sauce	Сачко А.В.
2.	Граб І.В.	Якість кавових напоїв: вплив агрокліматичних факторів на смакові характеристики	Quality of coffee drinks: influence of agro-climatic factors on taste characteristics	Сачко А.В.
3.	Аксентій С.І.	Розробка методики виготовлення тістечок мотті з морозивом: вплив різних загусників на якість продукту	Development of a method for making motte cakes with ice cream: the effect of different thickeners on product quality	Сачко А.В.
4.	Глушак Валентина	Формування якості веганського апельсинового мармеладу з використанням чаю Матча	Forming the quality of vegan orange marmalade using Matcha tea	Воробець М.М.
5.	Матвеева Вікторія	Вплив лляного борошна на якість печива пісочного	Influence of flaxseed flour on the quality of of shortbread biscuits	Воробець М.М.
6.	Косован	Поліпшення смакових і	Improving the taste and consumer	Воробець М.М.

	Олександр	споживних якостей крем-меду добавкою чаю Матча	qualities of cream-honey by adding Matcha tea	
7.	Крушельницька Марія	Використання купажуваного борошна у виробництві макарунсів та контроль якості готових виробів	Use of blended flour in the production of macarons and quality control of finished products	Сема О.В.
8.	Воробець Анастасія	Вплив порошку Барбарису звичайного на якість кульок Боба одержаних методом сферифікації	Effect of Barberry powder on the quality of Boba balls obtained by spherification	Сема О.В.
9.	Якович Дана	Вплив харчової добавки “Клітковина гречана” на показники якості вівсяного печива	The effect of the food additive ‘Buckwheat fibre’ on the quality indicators of oatmeal biscuits	Кобаса І.М.
10.	Павлишин Надія	Оцінка якості і безпечності снєк барів на основі волоського горіха	Evaluation of the quality and safety of walnut-based snack bars	Кобаса І.М.

Затверджені на засіданні кафедри хімії та експертизи харчової продукції, протокол №6 від 22 жовтня 2024 р.

/ Зав. кафедри

Секретар



Анастасія САЧКО



Василина КОПАЧ