

ОБГРУНТУВАННЯ
зміни теми наукового дослідження аспіранта 1-го року навчання
спеціальності 181 «Харчові технології»
Буштеця Дениса Миколайовича

Останніми роками ринок протеїнових продуктів для спортсменів демонструє значне зростання. Спортивні протеїнові батончики лідирують на ринку з часткою 49,2% у 2023 році, що пов'язано з підвищеним інтересом споживачів до фітнесу та спортивних активностей. У 2023 році глобальний ринок протеїнових батончиків оцінювався в 3,6 млрд. доларів США. Очікується, що до 2032 року він досягне 5,6 млрд. доларів, демонструючи середньорічний темп зростання (CAGR) на рівні 5% у період з 2024 по 2032 роки.

Дані щодо ринку сиркових десертів, зокрема, сирків глазуrowаних для спортсменів, менш доступні, однак, загальні тенденції вказують на зростаючий інтерес до високопротеїнових ферментованих молочних продуктів. Споживачі шукають найбільш зручні та смачні способи збільшити споживання білка, що створює можливості для інновацій у сегменті сиркових десертів.

Проведене маркетингове дослідження вподобань дівчат та юнаків, які займаються спортом, свідчить, що побажання респондентів щодо виду нового продукту, який планується до розробки, розподілилися наступним чином: сухий продукт для відновлення – 30,88% юнаків та 11,95% дівчат; протеїновий батончик – 27,94% юнаків та 22,83% дівчат; йогуртовий десерт з підвищеним вмістом білка – 14,71% юнаків та 35,87% дівчат; сирок глазуrowаний з підвищеним вмістом білків – 26,4% юнаків та 29,35% дівчат. Отже, близько третини опитаних респондентів вважають сирки глазуrowані з підвищеним вмістом білків перспективним продуктом для спортивного харчування і підтримують впровадження цих продуктів на вітчизняних підприємствах молочної промисловості.

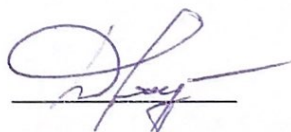
Отже, за результатами проведених досліджень до розроблення пропонується дві групи сирків глазуrowаних з підвищеним вмістом білків: перша – сирки глазуrowані для юнаків-спортсменів з насінням льону або насінням чіа і насінням кунжуту без стержня; друга – сирки глазуrowані для дівчат-спортсменок з насінням льону або насінням чіа і насінням кунжуту, а також з малиново-полуничною або обліпихово-м'ятною начинкою у вигляді «стержня».

Тому тема наукового дослідження «Розроблення технології сирків глазуrowаних з підвищеним вмістом білків для спортсменів» є актуальною.

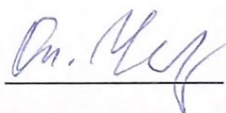
У зв'язку з тим, що у науковій роботі обрано новий напрямок досліджень за яким проведено серію експериментів, отримано наукові результати та зроблено 5 публікацій, у числі яких 2 статті у фахових виданнях України категорії Б, прошу змінити тему наукового дослідження з «Розроблення технології морозива для спортсменів» на «Розроблення технології сирків глазуrowаних з підвищеним вмістом білків для спортсменів».

23.06.2025 р.

Науковий керівник,
д.т.н., професор



/Денис БУШТЕЦЬ



Олександр ЧАГАРОВСЬКИЙ

ВИТЯГ
з протоколу №16
засідання кафедри молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси
від 23 червня 2025 р.

1. Про зміну теми наукового дослідження аспіранта

СЛУХАЛИ:

Інформацію керівника наукової школи «Науково-практичні основи технологій молочних, олійно-жирових продуктів і косметики» професора кафедри ТМОЖПтаІК Ткаченко Н.А. щодо зміни теми кандидатської дисертації аспіранта І року денної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» Буштеця Дениса Миколайовича (науковий керівник – д.т.н., професор Чагаровський О.П.) з «Розроблення технології морозива для спортсменів» на «Розроблення технології сирків глазуrowаних з підвищеним вмістом білків для спортсменів».

УХВАЛИЛИ:

Рекомендувати Вченій Раді навчально-наукового інституту харчових технологій ім. М.О. Грішина змінити тему кандидатської дисертації Буштецю Д.М. з «Розроблення технології морозива для спортсменів» на «Розроблення технології сирків глазуrowаних з підвищеним вмістом білків для спортсменів».

Завідувач кафедри,

к.т.н., доц.



Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

Секретар кафедри



Тетяна МАКОВСЬКА

ВИТЯГ

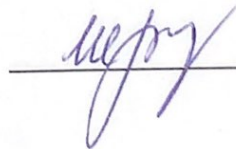
з протоколу № 11
засідання Вченої ради навчально-наукового технологічного інституту
харчової промисловості ім. М.О. Грішина

від «27» серпня 2025 року

СЛУХАЛИ: Інформацію керівника наукової школи «Науково-практичні основи технологій молочних, олійно-жирових продуктів і косметики» професора кафедри ТМОЖПтаК Ткаченко Н.А. щодо зміни теми кандидатської дисертації аспіранта I року денної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» Буштеця Дениса Миколайовича (науковий керівник – д.т.н., професор Чагаровський О.П.) з «Розроблення технології морозива для спортсменів» на «Розроблення технології сирків глазуrowаних з підвищеним вмістом білків для спортсменів».

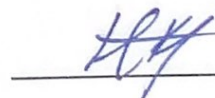
УХВАЛИЛИ: Рекомендувати Вченій Раді ОНТУ змінити тему кандидатської дисертації Буштецю Д.М. з «Розроблення технології морозива для спортсменів» на «Розроблення технології сирків глазуrowаних з підвищеним вмістом білків для спортсменів».

Голова Вченої ради
ННТІХП ім. М.О. Грішина



Тетяна ШАРАХМАТОВА

Секретар Вченої ради
ННТІХП ім. М.О. Грішина



Кристина НАУМЕНКО