

ОБГРУНТУВАННЯ
зміни теми наукового дослідження аспіранта 2-го року навчання
спеціальності 181 «Харчові технології»
Маштакова Дмитра Сергійовича

У сучасних умовах підвищеної інтенсивності життя, зростання захворюваності на хронічні неінфекційні хвороби, особливо серед молоді та працездатного населення, постає нагальна потреба у створенні продуктів харчування функціонального призначення. Біфідо-йогуртові десерти, збагачені пробіотичними культурами, є перспективним напрямом у молочній промисловості завдяки їхньому позитивному впливу на мікробіоту кишечника, зміцненню імунної системи та поліпшенню загального стану здоров'я.

На особливу увагу заслуговує питання збалансованості хімічного складу харчових продуктів, у т.ч. біфідо-йогуртових десертів. Врахування науково обгрунтованого співвідношення білків : жирів : вуглеводів як 1 : 1 : 4, а також балансу між тваринними і рослинними білками (55–60 % до 40–45 % відповідно) є важливою умовою формування повноцінного раціону. Не менш значущим чинником є співвідношення омега-3 до омега-6 жирних кислот, яке повинно наближатися до 1 : 4, що відповідає фізіологічно обгрунтованому рівню. Таке співвідношення сприяє зниженню ризику серцево-судинних захворювань, регуляції запальних процесів та підтримці нормального метаболізму.

Традиційні йогуртові десерти часто не відповідають сучасним вимогам щодо харчової цінності та функціональності, тому розроблення нових технологій виробництва біфідо-йогуртових десертів зі збалансованим хімічним складом, зокрема за вказаними критеріями, є надзвичайно актуальним. Це дозволить не лише розширити асортимент здорових продуктів, а й підвищити ефективність харчової профілактики низки захворювань, що відповідає основним стратегіям у сфері здорового харчування населення.

Рецептури йогуртових десертів, у т.ч. біфідовмісних, зазвичай, включають велику кількість сировинних інгредієнтів, співвідношення яких має бути збалансованим згідно зазначених науково обгрунтованих вимог нутриціології.

Для розроблення рецептур біфідо-йогуртових десертів доцільно використовувати програмні продукти, які дозволять врахувати увесь перелік існуючих вимог до хімічного складу цільового продукту та існуючі на даний момент на підприємстві сировинні інгредієнти.

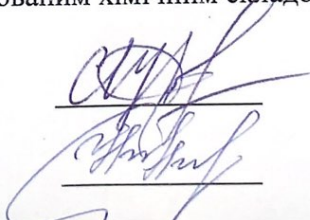
На сьогоднішній день в Україні такі вітчизняні програмні продукти відсутні і виробники харчових продуктів спеціального призначення, у т.ч. біфідо-йогуртових десертів, змушені користуватися програмними продуктами інших країн. Тому розроблення і впровадження у технології біфідо-йогуртових десертів вітчизняного програмного продукту, який дасть можливість виробляти десерти зі збалансованим хімічним складом та мінімальною собівартістю, є актуальним завданням.

Тому тема наукового дослідження «Розроблення технологій біфідо-йогуртових десертів зі збалансованим хімічним складом» наразі 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 4 публікації, у числі яких 1 стаття у фаховому виданні України категорії Б, прошу змінити тему наукового дослідження з «Розроблення технологій харчових продуктів з оптимальним хімічним складом» на «Розроблення технологій біфідо-йогуртових десертів зі збалансованим хімічним складом».

23.06.2025 р.

Науковий керівник,
д.т.н., професор



/Дмитро МАШТАКОВ

Наталія ТКАЧЕНКО

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 II року денної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» Маштакова Дмитра Сергійовича (науковий керівник – д.т.н., професор Ткаченко Н.А.) з «Розроблення технологій харчових продуктів з оптимальним хімічним складом» на «Розроблення технологій біфідо-йогуртових десертів зі збалансованим хімічним складом».

УХВАЛИЛИ:

Рекомендувати Вченій Раді навчально-наукового інституту харчових технологій ім. М.О. Грішина змінити тему кандидатської дисертації Маштакову Д.С. з «Розроблення технологій харчових продуктів з оптимальним хімічним складом» на «Розроблення технологій біфідо-йогуртових десертів зі збалансованим хімічним складом».

Завідувач кафедри,

к.т.н., доц.



Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

Секретар кафедри



Тетяна МАКОВСЬКА

ВИТЯГ

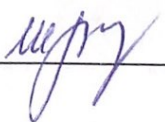
з протоколу № 11
засідання Вченої ради навчально-наукового технологічного інституту
харчової промисловості ім. М.О. Грішина

від «21» серпня 2025 року

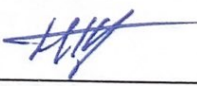
СЛУХАЛИ: Інформацію керівника наукової школи «Науково-практичні основи технологій молочних, олійно-жирових продуктів і косметики» професора кафедри ТМОЖПтаІК Ткаченко Н.А. щодо зміни теми кандидатської дисертації аспіранта II року денної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» Маштакова Дмитра Сергійовича (науковий керівник – д.т.н., професор Ткаченко Н.А.) з «Розроблення технологій харчових продуктів з оптимальним хімічним складом» на «Розроблення технологій біфідо-йогуртових десертів зі збалансованим хімічним складом».

УХВАЛИЛИ: Рекомендувати Вченій Раді ОНТУ змінити тему кандидатської дисертації Маштакову Д.С. з «Розроблення технологій харчових продуктів з оптимальним хімічним складом» на «Розроблення технологій біфідо-йогуртових десертів зі збалансованим хімічним складом».

Голова Вченої ради
ННТІХП ім. М.О. Грішина

 Тетяна ШАРАХМАТОВА

Секретар Вченої ради
ННТІХП ім. М.О. Грішина

 Кристина НАУМЕНКО