

ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО

Факультет харчових технологій та біотехнології

Кафедра технології м'яса м'ясних та олійно-жирових виробів

**Звіт роботи
студентського наукового гуртка «М'ясо&ТехЛаб»
виробів за 2024–2025 н. р.**

Керівник наукового гуртка: Сімонова І.І., к.т.н., доц., доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів.

Звіт роботи гуртка розглянутий та затверджений на засіданні кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів, протокол № 6 від 21 травня 2025 р.

Метою діяльності наукового студентського гуртка було залучення талановитої молоді до наукової діяльності, створення умов для участі здобувачів вищої освіти у виконанні наукової роботи, вдосконалення навиків у самостійній науково-дослідній діяльності.

Наукові дослідження здійснювались виходячи з сучасних перспективних напрямків у харчових технологіях. Завдяки функціонуванню гуртка здобувачі вищої освіти мали можливість навчитися проводити наукові дослідження під час виконання науково-дослідних робіт, написання кваліфікаційних робіт для здобуття освітнього ступеня як бакалавра так і магістра, освітньо-професійних програм «Харчові технології» та «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса». А також мали змогу освоїти методи та методики проведення досліджень не тільки у навчальній лабораторії кафедри, але і провести власні дослідження, зокрема хімічного складу продуктів харчування, показників їх якості та безпеки, на базі сучасної лабораторії Львівської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

У квітні 2025 року на кафедрі технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів відбулося засідання наукового гуртка «М'ясо&ТехЛаб», де студенти доповідали щодо своїх наукових досліджень, які планують представляти на студентській науковій конференції «Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, яка відбулася 14–15 травня 2025 р.

Результати наукових досліджень студентів-гуртківців були представлені у формі доповідей у секції «Технології харчових виробництв» факультету харчових технологій та біотехнологій.

Зокрема взяли участь такі здобувачі вищої освіти з темами доповідей:

Вікторія Колодрубєць, студентка 1-го курсу, магістр, ФХТБ «Якість халви вітчизняних виробників». Науковий керівник: Галина Коваль, к.вет.н., доцент.

Анна Кутельмах, студентка 3-го курсу, бакалавр, ФХТБ «Склад та властивості лляної олії». Ярослава Ткачук, студентка 4-го курсу, бакалавр, ФХТБ «Застосування ферментів у м'ясній промисловості». Науковий керівник: Уляна Драчук, к.т.н., доцент.

Владислав Булашев, студент I курсу, бакалавр, ФХТБ. «Ехнологічні особливості виробництва майонезів збагачених комплексами антиоксидантів і біологічно активних речовин». Олег Глова, студент I курсу, магістр, ФХТБ. «Основні тенденції підвищення смакових властивостей емульсійних продуктів».

Андрій Фреїшин, студент 1-го курсу, магістр, ФХТБ. «Використання м'яса курчат-бройлерів і голубів м'ясних порід у виробництві м'ясних виробів». Науковий керівник: Богдан Галух, к. т. н, доцент.

Богдана Коба, Поліна Корсун, студенти 1-го курсу, магістр, ФХТБ. «Підвищення якості ковбас для грилю шляхом обробки оболонки дубильними речовинами рослинного походження». Микола Лісовий студент 1-го курсу, магістр, ФХТБ. «Технологія напівкопчених ковбас: традиції та інновації». Христина Ружи́ло, Роман Сімонов, студенти 1-го курсу, магістр, ФХТБ. «Вплив температурного режиму зберігання на фізико-хімічні та мікробіологічні показники м'ясних напівфабрикатів із яловичини». Назар Шутяк, Наталія Демчук, студенти 1-го курсу, магістр, ФХТБ. «Технологія м'ясних паштетів з використанням альтернативних сировинних компонентів». Науковий керівник: Ірина Сімонова, к.т.н., доцент.

Денис Козак, студент 2 курсу (СП), бакалавр, ФХТБ. «Функціонально-технологічні властивості рослинних наповнювачів у технології м'ясних делікатесних паштетів». Марія Прокоп'як, студентка 1-го курсу, магістр, ФХТБ. «Дослідження функціонально-технологічних властивостей посічених напівфабрикатів геродієтичного призначення». Науковий керівник: Ірина Басараб, к.с.-г.н., доцент.

Завідувач кафедри
технології м'яса, м'ясних
та олійно-жирових виробів, доцент



Драчук У. Р.

Керівник студентського наукового гуртка, доцент



Сімонова І. І.