

ПЕРЕЛІК

тем кваліфікаційних робіт для здобувачів спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» на 2025-2026 н.р.

1. Розроблення технології пробіотичного напою на основі молочної сироватки з екстрактом шипшини.
2. Розроблення технології сиркових паст збагачених пробіотичними культурами *Enterococcus faecium*.
3. Розроблення технології сиркових десертів з медом та шафраном для спортсменів на етапі відновлення.
4. Розроблення технології йогурту з м'ятою.
5. Перспективи використання алкогольних напоїв у технології морозива.
6. Розроблення технології детокс смузі.
7. Розроблення технології кефіру з новими наповнювачами.
8. Зміна якості сиркових мас з кропом в процесі зберігання залежно від режиму їх термізації.
9. Обґрунтування складу заквашувальної композиції для виробництва йогурту функціонального призначення.
10. Розроблення технології кисломолочного напою із використанням пробіотичного штаму *Enterococcus faecium*, як додаткової культури.
11. Розроблення технології кисловершкового масла з пробіотичним штамом *Enterococcus faecium* SB 12.
12. Розроблення технології спрейдів з підвищеним вмістом Омега-3.
13. Розроблення технології сметани з пробіотичним штамом *Enterococcus faecium* SB 12.
14. Удосконалення технології йогурту шляхом часткової заміни молочної сировини.
15. Розроблення технології кисломолочного десерту з лактулозою та стевією.
16. Розроблення технології м'якого сиру з пробіотичними властивостями.
17. Розроблення технології спреду з частковою заміною молочної основи рослинними оліями.
18. Удосконалення технології йогуртових напоїв із лавандою та лимоном.
19. Розширення асортименту йогуртових рослинних напоїв підвищеної біологічної цінності.
20. Біотехнологічне обґрунтування технології кисломолочного продукту функціонального призначення для спортивного і дієтичного харчування.
21. Розроблення технології плавленого сиру функціонального призначення.
22. Розроблення технології йогурту з використанням рослинних інгредієнтів.
23. Удосконалення технології кефірного продукту з овечого молока з алое вера і часником.
24. Розроблення технології збагаченого кефіру для харчування дітей раннього віку.
25. Розроблення технології сиркового десерту з рослинними компонентами.
26. Розроблення технології сиркових виробів з наповнювачами.

27. Розроблення рецептур та технології молочних десертів з кумкватом та жасмином.
28. Розроблення технології вершкового масла з функціональною добавкою – пюре суниці.
29. Розроблення технології крем-сиру із овечого молока з ягодами.
30. Порівняльний аналіз використання різних видів йогурту в технології пастили.
31. Удосконалення технології сиркової маси з хурмою та прянощами.
32. Розроблення полікомпонентної композиції смузі із куркумою та корицею та оцінка якості готового продукту.

ПЕРЕЛІК

тем кваліфікаційних робіт для здобувачів спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» на 2024-2025 н.р.

1. Розроблення технології йогурту з новими наповнювачами.
2. Удосконалення технології морозива з пробіотичними компонентами.
3. Розроблення технології сиру Нефшатель з горіхами.
4. Розроблення технології твердого сиру з манго та апельсином.
5. Удосконалення технології розсольних сирів з козиного молока.
6. Удосконалення технології сметанних продуктів з новими наповнювачами.
7. Розроблення технології морозива для веганів.
8. Розроблення технології ферментованого напою, збагаченим комплексом амінокислот.
9. Використання ананасу та чіпотле у технології йогуртових напоїв.
10. Удосконалення режимів термізації сиркових мас з кропом.
11. Розроблення технології сиркових продуктів з пробіотичними властивостями.
12. Розробка технології молочних десертів з використанням кореня лопуха великого *Arctium lappa*.
13. Розроблення технології кисломолочного сиру, збагаченого порошком яєчної шкаралупи.
14. Розробка технології кисломолочного мультизлакового продукту.
15. Розробка технології сиркових виробів збагачених квітковим пилом.
16. Розробка технології функціонального кисломолочного продукту з екстрактом шипшини та харчовими волокнами.
17. Розробка технології морозива функціонального призначення.
18. Розроблення технології йогурту функціонального призначення з використанням біологічно-активних речовин рослинного походження та комплексна оцінка його властивостей.
19. Розроблення технології м'якого сиру з пюре селери.
20. Розробка технології йогурту з використанням рослинних інгредієнтів.
21. Удосконалення технології молочних консервів з регульованим вуглеводним складом.
22. Удосконалення технології заморожених молочних десертів з пробіотичними властивостями.
23. Розроблення технології кисломолочного низьколактозного напою функціонального призначення.
24. Розроблення технології низьколактозного молока зі смаком чорниці.

25. Розроблення технології розсольного сиру з додаванням білкових концентратів.
26. Використання зеленої гречки у технології ферментованих напоїв.
27. Розробка технології сироватково-сокових напоїв з функціональними властивостями.
28. Розроблення рецептур та особливості технології сиркових мас з манго та шрірача.
29. Удосконалення технології бринзи з козиного молока.
30. Обґрунтування складу заквашувальної композиції для виробництва йогурту функціонального призначення.
31. Розробка технології плавленого сиру зі злаковим компонентом.
32. Розробка технології збагачених молочних продуктів.
33. Розроблення ферментованого молочного продукту із використанням бактеріальних культур SWEETY для дитячого харчування.
34. Розроблення технології масляної пасту з суниціями.
35. Розроблення технології йогурту функціонального призначення з використанням біологічно-активних речовин рослинного походження та комплексна оцінка його властивостей.
36. Розроблення технології твердого сиру з абрикосами.
37. Розробка технології та оцінка якості комбінованого молочного продукту з використанням продуктів квасолі.
38. Розроблення технології та обґрунтування параметрів ферментації у технології сиркових паст збагачених рослинними інгредієнтами.
39. Розробка технології кисломолочного напою з пророщеними зернами ячменю і сиропом шипшини.
40. Розробка технології функціональних кисломолочних продуктів на основі концентратів молочної сироватки.
41. Розроблення технології солених сиркових паст з пажитником.
42. Використання рослинної сировини у технології сиркових паст.
43. Удосконалення технології кисломолочного напою з подовженим терміном зберігання.