

## ПЕРЕЛІК

### тем кваліфікаційних робіт для здобувачів спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока»

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 ячної 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 пасти з суницями.
- 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.