

Орієнтовна тематика курсів проектів та курсових робіт

з дисципліни
«Харчові технології»

Кафедра харчових технологій



-
1. Характеристика та аналіз технології виробництва сметанного продукту з додатковим вмістом амінокислот.
 2. Характеристика та аналіз технології виробництва сухого концентрату для виробництва напоїв з пробіотичними мікроорганізмами та пребіотиками.
 3. Характеристика та аналіз технології виробництва сирів плавлених з екстрактами рослин.
 4. Характеристика та аналіз технології виробництва сирних паст з овочевими порошками.
 5. Характеристика та аналіз технології виробництва сиркової маси та сиркових десертів з додаванням фруктових та ягідних порошоків.
 6. Характеристика та аналіз технології виробництва морозива зі стевією.
 7. Характеристика та аналіз технології виробництва консервів м'ясних з екстрактами овочів
 8. Характеристика та аналіз технології виробництва сосисок (сарделей) з екстрактом амаранту (чіа)
 9. Характеристика та аналіз технології виробництва пасти на основі рибної сировини з екстрактами пряно-ароматичних рослин.
 10. Характеристика та аналіз технології виробництва печива з безглютенового борошна.
 11. Характеристика та аналіз технології виробництва сухої суміші для виробництва безглютенових та низькокалорійних мафінів та панкейків.
 12. Характеристика та аналіз технології виробництва мармеладу на основі плодово-ягідних порошоків з підсолоджувачами.
 13. Характеристика та аналіз технології виробництва суфле на основі сухого яєчного альбуміну з підсолоджувачами.
 14. Характеристика та аналіз технології виробництва низькокалорійної кондитерської пасти на основі кокосової олії та борошна.
 15. Характеристика та аналіз технології виробництва цукерок «Трюфель» зі стевією.
 16. Характеристика та аналіз технології виробництва топінгу шоколадного з підсолоджувачами.
 17. Характеристика та аналіз технології виробництва соусів з екстрактами рослин.
 18. Характеристика та аналіз технології виробництва соусів на основі овочевих та плодово-ягідних порошоків.