

ЗВІТ
студентського гуртка
«Біологічно активні природні сполуки та їх застосування в харчових
технологіях» за 2020-2021 н.р.

Керівники: д.с.-г.н., проф. Данченко О.О., к.б.н., доц. Здоровцева Л. М., к.с.-г.н., доц. Сухаренко О.І., к.с.-г.н., доц. Андрущенко М.В., ас. Майборода Д.О.

1. Досліджено антиоксидантний вплив вітаміну Е та екстракту вівса посівного на якість рослинної (гарбуз) і тваринної (м'яса птиці) сировини (за вмістом продуктів пероксидного окиснення ліпідів, вітамінів та жирнокислотного складу ліпідів) при низькотемпературному зберіганні.
2. За результатами проведених досліджень підготовлено на конкурс студентську наукову роботу (Міліч В. «Удосконалення технології зберігання м'яса птиці із застосуванням вітаміну Е».
3. Доповідь студентки спец. «Харчові технології» Сідоренко Л. «Удосконалення технології зберігання гарбуза із застосуванням екстракту вівса посівного» на студентській конференції .
4. Оприлюднення результатів досліджень у матеріалах конференції.
(Удосконалення технології виробництва та зберігання м'яса гусей із застосуванням біологічно активних сполук вівса посівного/ О.О. Данченко, Л.М. Здоровцева М.М., Д.О. Майборода, М.М. Данченко / Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (24 листопада 2020 р.) Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного.- С. 72-74.)