

Примерные темы работ
по специальности 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

1. Совершенствование технологической линии производства восстановленного молока в условиях предприятий
2. Совершенствование технологии зерненого творога в условиях предприятий
3. Разработка производства биосметаны в условиях предприятий
4. Совершенствование технологии производства обогащенных творожных изделий с использованием пасты из топинамбура в условиях предприятий
5. Совершенствование технологической линии концентрирования и деминерализации подсырной сыворотки в условиях предприятий
6. Проект завода сухого молока с цехом мороженого в условиях предприятий
7. Проект молочного завода мощностью 25 тонн в смену перерабатываемого молока в условиях предприятий
8. Разработка технологии производства пищевой добавки с пребиотическими свойствами в кисломолочных напитках в условиях предприятий
9. Теоретическое обоснование и исследование закономерностей формирования мягких кислотно-сычужных сыров в условиях предприятий
10. Исследование и разработка технологии сырной пасты с облепиховым пюре в условиях предприятий
11. Совершенствование технологии производства сливочно-растительных спредов в условиях предприятий
12. Технологические принципы производства функциональных молочных продуктов с применением полисахаридов в условиях ООО «Хмелевское» Мелекесского района Ульяновской области
13. Разработка биотехнологии напитков на основе сыворотки в условиях АО «Данон Россия»
14. Комплексная переработка творожной сыворотки с применением биополимеров в условиях ООО «Хмелевское» Мелекесского района Ульяновской области
15. Формирование и исследование свойств кисломолочных напитков с использованием дикорастущих целебных трав в условиях ООО «Хмелевское» Мелекесского района Ульяновской области
16. Модернизация технологической линии производства масла в условиях ООО «БОГДАШКИНО» Чердаклинского района Ульяновской области.
17. Технологические особенности приготовления и показатели качества сметаны с разной массовой долей жира в условиях перерабатывающих предприятий молочной промышленности
18. Особенности производства и качество биойогурта со злаками
19. Технология производства кумыса
20. Технология производства сыра из молока овец и коз в хозяйствах разных форм собственности