

Примерные темы дипломных проектов (работ)

1. Приём и первичная обработка мясного сырья.
2. Особенности производства варено-копченых изделий (любого другого колбасного изделия) из мяса птицы.
3. Влияние различных видов полиамидных оболочек (других колбасных оболочек) на качество колбасных изделий.
4. Пути повышения качества мяса птицы при первичной переработке (на примере ООО «ДА»).
5. Разработка рецептурного состава производства вареных колбас (любого другого колбасного изделия) с использованием субпродуктов.
6. Разработка технологии и оценка качества колбасных изделий с использованием различных пищевых добавок
7. Разработка технологии и оценка качества мясных полуфабрикатов с использованием различных растительных добавок.
8. Совершенствование технологии производства сырокопченой колбасы (изменение параметров температурных режимов, режимов работы технологического оборудования, изменение рецептурных компонентов, применение различных стартовых культур.
9. Эффективность использования белка растительного происхождения в производстве полуфабрикатов из мяса птицы.
10. Сравнительная оценка производства копченых мясопродуктов при использовании различных видов древесины.
11. Проект колбасного цеха мощностью 6 тонн изделий в смену в ассортименте.
12. Совершенствование технологии производства паштетов (изменение параметров режимов работы технологического оборудования, изменение схемы технологического процесса и рецептурных компонентов на примере ООО «ДА»).
13. Анализ технологии убоя и переработки крупного рогатого скота, ее совершенствование.
14. Анализ технологии убоя и переработки свиней со снятием шкуры, ее совершенствование.
15. Анализ технологии убоя и переработки свиней без снятия шкуры, ее совершенствование.
16. Анализ технологии убоя и переработки свиней со снятием крупона, ее совершенствование.
17. Анализ технологии убоя и переработки птицы, ее совершенствование.
18. Анализ технологии обработки шкур убойных животных, ее совершенствование.
19. Анализ технологии обработки кишок, ее совершенствование.
20. Анализ технологии обработки субпродуктов, ее совершенствование.
21. Анализ технологии обработки эндокринно-ферментного сырья, ее совершенствование.
22. Анализ технологии обработки кожевенного сырья, ее совершенствование

23. Анализ ассортимента и технология производства вареных колбас.
24. Анализ ассортимента и технология производства сосисок, сарделек и шпикачек.
25. Анализ ассортимента и технология производства ливерных колбас.
26. Анализ ассортимента и технология производства кровяных колбас.
27. Анализ ассортимента и технология производства полукопченых колбас.
28. Анализ ассортимента и технология производства варено-копченых колбас.
29. Анализ ассортимента и технология производства сырокопченых колбас.
30. Анализ ассортимента и технология производства сыровяленых колбас.
31. Анализ ассортимента и технология производства колбас из птицы.
32. Анализ ассортимента и технология производства мясных паштетов, хлебов.
33. Анализ ассортимента и технология производства зельцев, студней, холодцов.
34. Анализ ассортимента и технология производства продуктов из свинины.
35. Анализ ассортимента и технология производства продуктов из говядины.
36. Анализ ассортимента и технология производства продуктов из мяса птицы.