Примерный перечень тем дипломных работ (проектов)

для студентов специализаций

1 – 49 01 01 01 Технология муки, крупы и комбикормов,

1 – 49 01 01 02 Технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского призводств и пищеконцентратов

Оптимизация рецептур для функциональных зернопродуктов.

Изучение возможности расширения ассортимента пищевой продукции из зерна ржи.

Изучение влияния добавления муки ржаной на качество готовых изделий по пробной лабораторной выпечке вафельных листов.

Проект строительства (реконструкции) мукомольного завода.

Проект строительства (реконструкции) крупозавода.

Проект строительства (реконструкции) комбикормового завода.

Проект строительства (реконструкции) элеватора.

Исследование процесса замораживания хлебобулочных изделий из ржаной муки.

Исследование возможности получения густых заквасках спонтанного брожения на безглютеновом сырье в произвдстве безглютеновых продуктов.

Исследование возможности использования муки из микронизированного зерна в хлебопечении.

Исследование возможности получения стартовой густой закваски на основе зернопродуктов и чистых культур микроорганизмов.

Разработка мучных кондитерских изделий с дифференцированным содержанием основных нутриентов.

Исследование влияния растительного масла на свойства теста и качество печенья.

Исследование влияния растительного масла на свойства теста и качество кекса.

Расширение ассортимента национальных хлебобулочных изделий.

Исследование влияния режимов выпечки на качество хлеба.

Проект строительства (реконструкции) хлебозавода.

Проект строительства (реконструкции) пекарни.

Проект строительства (реконструкции) макаронной фабрики.

Проект строительства (реконструкции) пищеконцентратного цеха.

Проект строительства (реконструкции) кондитерской фабрики.