

**MAISTO TECHNOLOGIJOS STUDIJŲ PROGRAMOS
MĖSOS PRODUKTŲ TECHNOLOGIJOS SPECIALIZACIJOS STUDENTŲ
BAIGIAMŲJŲ DARBŲ PROBLEMINIO TYRIMO LAUKO SRITYS 2018-2019 m. m.
(remiantis jomis reikės suformuluoti BD temas):**

1. Aukščiausios rūšies mėsos gaminių gamyba
2. Galvijų, kiaulių, paukščių skerdimą technologijos tobulinimas
3. Įdarytų mėsos pusgaminių gamybos linijos įdiegimas
4. Tirštiklių panaudojimas mėsos gaminių gamyboje ir jų įtaka gaminių kokybei
5. Karštai rūkytų mėsos gaminių technologijos tobulinimas
6. Mėsos gaminių be maisto priedų gamyba
7. Karštai rūkytų mėsos gaminių gamybos plėtra įmonėje
8. Karštai rūkytų paukštienos gaminių technologinės linijos tobulinimas
9. Karštai rūkytų subproduktų gaminių asortimento plėtra
10. Karštai rūkytų subproduktų gamybos technologijos įdiegimas
11. Kepeninių dešrų asortimento plėtra
12. Kepeninių dešrų technologinės linijos įdiegimas
13. Paukščių kepenų pašteto asortimento plėtra
14. Kepenų pašteto gamybos atnaujinimas
15. Kepenų pašteto technologinės linijos įdiegimas
16. Kepimui skirtų mėsos gaminių be maisto priedų gamybos įdiegimas
17. Keptų mėsos gaminių technologinės linijos įdiegimas
18. Mėsos vyniotinių technologinės linijos įdiegimas
19. Kraujo plazmos panaudojimas mėsos gaminių technologiniame procese
20. Marinuotų mėsos pusgaminių asortimento plėtra
21. Marinuotų mėsos pusgaminių gamybos įdiegimas
22. Marinuotų mėsos pusgaminių technologijos tobulinimas
23. Marinuotų žvėrienos pusgaminių technologijos įdiegimas
24. Mėsos konservų technologinės linijos įdiegimas
25. Mėsos pusgaminių gamybos tobulinimas
26. Mėsos vyniotinių asortimento atnaujinimas
27. Natūralių apvaskalų panaudojimas karštai rūkytų dešrelių gamyboje
28. Naujų mėsos gaminių kūrimas ir gamyba
29. Naujų paukštienos pusgaminių technologijos įdiegimas
30. Paštetų gamybos technologinės linijos įdiegimas
31. Paukštienos konservų technologinės linijos įdiegimas
32. Slėgtainių technologinės linijos tobulinimas
33. Pirmos ir antros rūšies mėsos gaminių technologinės linijos tobulinimas
34. Sterilizuotų mėsos gaminių technologijos įdiegimas
35. Šaltai rūkytų mėsos gaminių technologinės linijos įdiegimas
36. Šaltai rūkytų mėsos gaminių asortimento plėtra
37. Probiotinių bakterijų panaudojimas dešrų gamyboje ir jų įtaka gaminių kokybei
38. Tepamųjų dešrų gamybos technologijos įdiegimas
39. Virtų mėsos gaminių technologinės linijos tobulinimas
40. Virtų forminių mėsos gaminių gamybos linijos įdiegimas
41. Virtų kraujinių dešrų technologijos įdiegimas
42. Mėsos gaminių drebučiuose gamybos linijos įdiegimas
43. Vytintų mėsos gaminių technologijos įdiegimas
44. Vytintų žvėrienos gaminių technologinės linijos įdiegimas
45. Vytintų mėsos gaminių asortimento plėtra
46. Kulinarinių mėsos ir paukštienos gaminių gamyba
47. Mėsos konservų gamyba
48. Brandintos jautienos technologijos ir gaminių juslinių savybių analizė
49. Mėsos pusgaminių griliui gamyba