

**MAISTO TECHNOLOGIJOS STUDIJŲ PROGRAMOS
MĖSOS PRODUKTŲ TECHNOLOGIJOS SPECIALIZACIJOS STUDENTŲ
BAIGIAMŲJŲ DARBŲ PROBLEMINIO TYRIMO LAUKO SRITYS 2020 M.**

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