**Перечень тем выпускных квалификационных работ**

по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология**

направленность (профиль) **Пищевая биотехнология**

1. Разработка и обеспечение качества маргарина при хранении с использованием антиоксидантов
2. Идентификация и оценка качества виноградных вин
3. Разработка технологий эмульсий с заданными свойствами
4. Разработка покрытия для твердых сычужных сыров
5. Разработка майонеза, обогащённого пробиотическими микроорганизмами
6. Использование протеолитических ферментов в технологии мясопродуктов
7. Совершенствование биотехнологии кефира с использованием биологически активных веществ
8. Биотехнологические основы повышения качества вин
9. Совершенствование биотехнологических приёмов, повышение качества и стабильности пива