Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0417U003144

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 12-06-2017

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Старкова Ельвіна Решатівна
2. Starkova Elvina Reshativna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 03.00.20

Назва наукової спеціальності: Біотехнологія

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 31-05-2017

Спеціальність за освітою: 181

Місце роботи здобувача: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: 03041, м. Київ-41, вул. Героїв Оборони, 15

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет міністрів

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.004.06

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ, Київська обл., 03041, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: 03041, м. Київ-41, вул. Героїв Оборони, 15

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет міністрів

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.59.23

Тема дисертації:

1. Вдосконалення біотехнології солених м'ясних виробів з використанням багатокомпонентних розсолів

2. Improving of biotechnology of salt meat products with use of multicomponent brines

Реферат/анотація:

1. Дисертаційну роботу присвячено розробленню науково обґрунтованої біотехнології копчено-вареного балику зі свинини із застосуванням біологічно активних харчових інгредієнтів та сучасних бактеріальних препаратів. Дослідним шляхом визначено доцільність використання електрохімічної активації як універсального способу регулювання фізико-хімічних властивостей води, доведення показників якості і безпечності готового продукту до вимог чинної нормативної документації. Встановлено, що морська сіль «Галіт» є перспективним біологічно активним інгредієнтом для використання у технології солених цільном'язових виробів. Обґрунтовано, що бактеріальний препарат Bactoferm CS-300 на основі денітрифікувальних мікроорганізмів Staphylococcus carnosus та S. carnosus ssp. utilis є альтернативним біотехнологічним прийомом зменшення вмісту нітриту натрію в м'ясному продукті. Виявлено, що денітрифікувальні бактерії в поєднанні з католітом, морською сіллю «Галітом» та використанням

періодичного масування у масажері, позитивно впливають на зміну фізико-хімічних та формування функціонально-технологічних властивостей м'ясної сировини при посолі. Доведено можливість виключення з рецептури солених цільном'язових м'ясних виробів фосфатів, зниження кількості внесеного і залишкового нітриту натрію при одночасному покращенні колірних характеристик копчено-вареного балику зі свинини при реалізації розробленої технології. Здійснено промислову пробацію і впровадження вдосконаленої технології копчено-вареного балику в умовах вітчизняних м'ясопереробних підприємств. Розроблено зміни до технологічної документації, проведено патентно-ліцензійні роботи, розраховано економічну ефективність.

2. The thesis is concerned to development of the scientifically based technology of smoked-cooked balyk to be produced with use of modern bacterial preparations and bioactive nutritional ingredients. It was shown experimentally that the expedience of use of the procedure of electrochemical activation as the universal method of control of observance of the set physical and chemical properties of water, what would permit to normalize indices of quality and safety of the product in development. It was shown that the maritime alimental salt of «Galit» is the promising biologically active ingredient intended for use in technologies of producing of saline muscle products. It is proved that use of bacterial preparation of Bactoferm CS-300, which contains the denitrifying microorganisms of Staphylococcus carnosus and S. carnosus ssp. utilis is the alternative technique of biotechnological reducing of content of sodium nitrite in meat slated products. It was identified that the technique of use of mix of denitrifying bacteria with catholyte and salt of «Galit» done in turn with procedure of massaging of the technological mix has the positive effect on variation of its physico-chemical properties and obtaining of the set functional and technological properties of meat raw materials in process of their salting. The properties to regulate are increasing of index of binding of water and content of water in finished products and raw materials used in their producing, optimizing of conditions of their oxidation and raising of active acidity. The developed process permits to rise the quantity of accumulated volatile fatty acids, free amino-acids, what assists in formation of the desired delicious flavoring characteristics of finished products produced accordingly to developed technology. It was confirmed the possibility of exclusion from formulations of salted whole muscle meat products of phosphates, what permits to reduce expenses and decrease the residual content of sodium nitrite in improvement of characteristics of color of cooked smoked balyk. The technology was tested in industrial conditions and introduced at serial manufacture at national meat processing plants. There were developed amendments to technical documentation in force, shown that use of optimized technology permits to cut expenses of manufacture. The process is character by patent purity.

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки:

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності:

Підсумки дослідження:

Публікації:

Наукова (науково-технічна) продукція:

Соціально-економічна спрямованість:

Охоронні документи на ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна

2. Bal-Prylypko Larysa Vatslavivna

Кваліфікація: д.т.н., 03.00.20

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Пивоваров Павло Петрович

2. Пивоваров Павло Петрович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.16

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Таширев Олександр Борисович

2. Таширев Олександр Борисович

Кваліфікація: д.т.н., 03.00.20

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Ловейкін Вячеслав Сергійович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Ловейкін Вячеслав Сергійович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності Юрченко Т.А.