# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0409U005307

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 04-12-2009

**Статус:** Захищена

**Реквізити наказу МОН / наказу закладу:**

## II. Відомості про здобувача

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Кострицька Олена Олександрівна
2. Kostritskaya Olena Oleksandrivna

**Кваліфікація:**

**Ідентифікатор ORCID ID:** Не застосовується

**Вид дисертації:** кандидат наук

**Аспірантура/Докторантура:** так

**Шифр наукової спеціальності:** 05.18.16

**Назва наукової спеціальності:** Технологія продуктів харчування

**Галузь / галузі знань:** Не застосовується

**Освітньо-наукова програма зі спеціальності:** Не застосовується

**Дата захисту:** 02-12-2009

**Спеціальність за освітою:** 7.091902

**Місце роботи здобувача:** Технологічний інститут молока та м’яса НААН

**Код за ЄДРПОУ:** 00419880

**Місцезнаходження:** 02660, м. Київ, вул. М. Раскової, 4а

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Українська аграрна академія наук

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

## III. Відомості про організацію, де відбувся захист

**Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради):** Д 26.058.03

**Повне найменування юридичної особи:** Національний університет харчових технологій

**Код за ЄДРПОУ:** 02070938

**Місцезнаходження:** вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, 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:** Технологічний інститут молока та м'яса НААН

**Код за ЄДРПОУ:** 00419880

**Місцезнаходження:** 02660, м. Київ, вул. М. Раскової, 4а

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Українська аграрна академія наук

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

## V. Відомості про дисертацію

**Мова дисертації:**

**Коди тематичних рубрик:** 65.63.39

**Тема дисертації:**

1. Удосконалення технології сиру кисломолочного із застосуванням високотемпературного оброблення молока.

2. The improvement of curd cheese technology with use of high temperature treatment of milk.

**Реферат/анотація:**

1. Об'єкт дослідження - технологія сиру кисломолочного. Мета дослідження - вдосконалення технології сиру кисломолочного через високотемпературне оброблення молока для забезпечення випуску продукції гарантованої якості та подовження строку придатності. Показано доцільність застосування високотемпературної пастеризації і УВТ-оброблення для поліпшення бактеріальної чистоти молока та забезпечення належного перебігу сквашування. Досліджено кислотну і кислотно-сичужну коагуляцію білків молока за підвищення температури та збільшення тривалості пастеризації, властивості молочно-білкових згустків і якість сиру кисломолочного. Вивчено вплив температурних режимів оброблення білкових згустків на властивості та вихід сиру кисломолочного. Досліджено вміст кальцію, мікроструктуру, стан води, білковий склад, бологічну цінність, мікробіологічні показники та здатність до зберігання сиру кисломолочного, виробленого за різних технологічних режимів. Результати проведених досліджень використано для уточнення технологіних режимів виробництва сиру кисломолочного на різному

обладнанні.

2. The object of researches - technology of curd cheese. The dissertation is devoted to the improvement of curd cheese technology with use of high temperature treatment of milk for the ensuring high quality and extending the shelf life of the said product. The reasonability of more intensive pasteurization and UHT-treatment regims than those currently used for the enhancing the microbiological quality of milk and ensuring the normal dynamics of the fermentation process is shown. The researches of acid and acid-rennet coagulation of milk proteins at higher temperature and extended duration of pasteurization, together with the researches of the properties of milk-protein clots and quality of the curd cheese were performed. The effects of temperature treatment of protein clots on the properties and production output of curd cheese were studied. The researches of calcium content, microstructure, state of water, protein composition, biological value, microbioligical characteristics of curd cheese, manufactured under different technological conditions were performed. The researches performed made it possible to define the technological conditions of manufacturing curd cheese with the use of different processing equipment.

**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. Романчук Ірина Олегівна
2. Romanchuk Irina Olegivna

**Кваліфікація:** к.т.н., 05.18.04

**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. Шурчкова Юлія Олександрівна

2. Шурчкова Юлія Олександрівна

**Кваліфікація:** д.т.н., 05.14.06, 05.18.12

**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. Поліщук Галина Євгенівна

2. Поліщук Галина Євгенівна

**Кваліфікація:** к.т.н., 05.18.04

**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** Пирог Тетяна Павлівна

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні** Пирог Тетяна Павлівна

**Відповідальний за підготовку облікових документів**

**Реєстратор**

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності**




Юрченко Т.А.