Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0407U001427

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 05-04-2007

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Мартинюк Ірина Олександрівна
2. Martynyuk Iryna Aleksandrovna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.04

Назва наукової спеціальності: Технологія м`ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 04-04-2007

Спеціальність за освітою: 7.091707

Місце роботи здобувача: Львівська державна академія ветеринарної медицини ім. С.З. Гжицького

Код за ЄДРПОУ: 00492990

Місцезнаходження: 79010, Україна, Львів-10, вул. Пекарська, 50

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

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: Львівська державна академія ветеринарної медицини ім. С.З. Гжицького

Код за ЄДРПОУ: 00492990

Місцезнаходження: 79010, Україна, Львів-10, вул. Пекарська, 50

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.59.31

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології варених ковбасних виробів з використанням амаранту

2. Perfecting of technology of boiled sausages with the use to the amaranth

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено розробці та науковому обгрунтуванню технології виготовлення комбінованих варених ковбасних виробів з використанням амаранту білонасінного, одержаного з регіональних ресурсів нетрадиційної білкової сировини рослинного походження. Вперше розглянуто амарантове борошно та шрот як можливу сировину для виробництва варених ковбас. Вивчено їх вплив на органолептичні, фізико - хімічні, мікробіологічні та технологічні властивості модельних ковбасних фаршів і готових ковбасних виробів порівняно з іншими видами рослинної сировини. Встановлено оптимальні параметри технологічного процесу. Розроблено спосіб введення білкових замінників м'ясної сировини у вигляді білково - жирових емульсій, для чого проведено комплексні дослідження їх якості. Підтвердженням високої біологічної цінності ковбасних виробів є проведені досліди в умовах in vivo.

2. Dissertation is devoted to development and scientific to substantiation technology of making of the combined boiled sausages wares with the use to the amaranth of white - grain, got from the regional resources of

untraditional protein raw material vegetable origin. An amaranth flour and shrot is first considered as possible raw material for production of the boiled sausages. Their influence is studied on organoleptic, physical - chemical, microbiological and technological properties of the model sausage stuffings and finished sausages products comparatively with other types of raw materials. The optimum parameters of technological process are set. The method of introduction of protein substitutes of meat raw material is developed in a kind protein- fat emulsion, what complex researches of their quality are conducted for. Confirmation of high biological value of sausages wares conducts experiments in the conditions of in vivo. Excellent tastes quality, high food and biologycal value of industrial parties of sausages wares confirmed expedience and persrective of the use to the amaranth in combined meat products.

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. Береза Іван Григорович
2. Bereza Ivan Grygorovich

Кваліфікація: д.вет.н., 16.00.06

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. Гуць Віктор Степанович

2. Гуць Віктор Степанович

Кваліфікація: д.т.н., 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. Франко Олена Василівна

2. Франко Олена Василівна

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.