Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0421U101982

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 24-05-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Боліла Надія Олександрівна

2. Bolila Nadiia Oleksandrivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.15

Назва наукової спеціальності: Товарознавство харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 30-04-2021

Спеціальність за освітою: Товарознавство і комерційна діяльність

Місце роботи здобувача: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, буд. 19, м. Київ, 02156, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.055.02

Повне найменування юридичної особи: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, буд. 19, м. Київ, 02156, 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: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, буд. 19, м. Київ, 02156, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 69.51, 71.01.55

Тема дисертації:

1. Споживні властивості чорноморської акули катран (Squalus acanthias)

2. Consumer properties of Black Sea spiny dogfish (Squalus acanthias)

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено системному аналізу споживних властивостей чорноморської акули катран Squalus acanthias для виробництва харчових продуктів прогнозованого рівня якості і безпечності. Запаси чорноморської акули катран не використовують повною мірою і є достатніми для використання в рибопереробній промисловості. Це дає підстави вважати акулу катран ресурсом для розвитку українського рибальства та насичення вітчизняного ринку харчовими продуктами прогнозованого рівня якості на основі комплексної переробки чорноморської акули катран. Використання чорноморської акули катран визначених масово-розмірних характеристик доцільно за умови оцінки її споживних властивостей та розробки науково обґрунтованих рекомендацій щодо зменшенню вмісту токсичних елементів в процесі технологічної обробки. Визначено морфометрично-ідентифікаційні ознаки чорноморської акули катран. Проаналізовано харчову цінність чорноморської акули катран за показниками біологічної ефективності ліпідів, а також досліджено

жирнокислотний склад ліпідів печінки та м'язової тканини акули катран. Досліджено амінокислотний склад білків та вміст токсичних елементів в м'язовій тканині акули катран. Досліджено зміни споживних властивостей чорноморської акули катран Squalus acanthias під час зберігання. Науково обґрунтовано раціональні терміни зберігання чорноморської акули катран Squalus acanthiasна основі встановлених кореляційних залежностей між показниками якості з урахуванням критичних параметрів оптимізації.

2. The dissertation is devoted to the systematic analysis of the consumer properties of the Black Sea spiny dogfish Squalus acanthias and its shelf life determining. Systematic monitoring of the possibility of use of different types of aquatic bioresources for food purposes, substantiation of rational directions of their processing is the main task in today's conditions, as it allows providing the population with quality biologically valuable food products of guaranteed safety. Stocks of the Black Sea spiny dogfish are not fully used and are sufficient for use in the fish processing industry, which gives grounds to consider spiny dogfish as a reserve for the development of Ukrainian fisheries and enrichment of the domestic market with food products of predictable quality based on integrated processing of the Black Sea spiny dogfish of a guaranteed level. The limiting factor for the effective use of spiny dogfish in food technology is the lack of modern systematic research on the safety of consumption of spiny dogfish of different size, weight and age characteristics. The use of the Black Sea spiny dogfish of certain mass and size characteristics is expedient under the condition of assessment of its consumer properties and development of scientifically substantiated recommendations on reduction of the content of heavy metals in the process of technological processing. A systematic analysis of the factors of formation of consumer properties of spiny dogfish has been carried out. Morphometric features of the Black Sea spiny dogfish have been determined. The morphometric-identification features of the spiny dogfish, obtained as a result of research, are necessary criteria for determining the optimal parameters of technological processing of raw materials for the production of different types of products. The nutritional value of the Black Sea spiny dogfish tar was analyzed according to the indicators of biological efficiency of lipids, and the fatty acid composition of lipids in the liver and muscle tissue of sharks was studied. The microstructure of the muscle tissue of the Black Sea spiny dogfish, skin and fat from the liver of the shark has been studied. The amino acid composition of proteins and the content of toxic elements in spiny dogfish muscle tissue were studied. The protein of Black Sea spiny dogfish meat has been proven to be complete and characterized by a set of all essential amino acids. A comparative analysis of the amino acid rate of Black Sea dogfish proteins with different species of commercial fish was performed. Analysis of the fatty acid composition of lipids in spiny dogfish meat showed that the content of saturated fatty acids was 34,88 % of the total fatty acids, polyunsaturated – 28,33 %, and monounsaturated – 36,75 %. The largest amount contains oleic acid – almost 27 %, respectively. Changes in the consumption properties of the Black Sea spiny dogfish Squalus acanthias during storage have been studied. Rational terms of storage of the Black Sea spiny dogfish Squalus acanthias on the basis of the established correlation dependences between quality indicators taking into account critical parameters of optimization are scientifically substantiated.

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. Сидоренко Олена Володимирівна
2. Sydorenko Olena Volodymyrivna

Кваліфікація: д. т. н., 05.18.15

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. Головко Тетяна Миколаївна
2. Holovko Tetiana Mykolaivna

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. Дітріх Ірина Вікторівна
2. Ditrikh Iryna Viktorivna

Кваліфікація: к. х. н., 02.00.01

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	Притульська Наталія Володимирівна
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Притульська Наталія Володимирівна
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.