

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0823U101785

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 13-12-2023

Статус: Наказ про видачу диплома

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Семенюк Катерина Миколаївна

2. Kateryna M. Semeniuk

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор філософії

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 181

Назва наукової спеціальності: Харчові технології

Галузь / галузі знань: виробництво та технології

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Харчові технології

Дата захисту: 27-12-2023

Спеціальність за освітою: Харчові технології

Місце роботи здобувача:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): РСВР 053

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, буд. 15, Київ, 03041, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

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: вул. Героїв Оборони, буд. 15, Київ, 03041, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації: Українська

Коди тематичних рубрик: 62.39.51.07, 65.59.45

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології м'ясних натуральних напівфабрикатів з використанням маринадів на основі рослинних олій
2. Improvement of the technology of natural meat semifinished products using marinades based on vegetable oils

Реферат:

1. Здійснено комплексний аналіз сучасних технологій натуральних м'ясних маринуваних напівфабрикатів, збалансованих за жирнокислотним складом, а також експериментально підтверджено доцільність застосування рослинних олій, як основи для маринадів та ферменту бромелаїну. Оптимізовано композиційний склад маринадів на основі купажів рослинних олій, збалансованих за жирнокислотним складом із використанням ферменту рослинного походження бромелаїну. Підтверджено, що скорочення тривалості виробництва маринуваних напівфабрикатів викликане розщепленням сполучнотканинних білків колагену та еластину. Встановлено оптимальну концентрацію ферменту бромелаїну, необхідну для внесення у маринад на основі купажів рослинних олій. Теоретично оцінено, за результатами фізико-математичного моделювання процесу масування, динаміку зміни означених параметрів: зміни концентрації соняшникової,

ріпакової або оливкової олії у продукції ΔC на величину коефіцієнту дифузії D , розмірів часток дисперсної фази та коефіцієнту масовіддачі у масі завантаження при зміні робочих режимів досліджуваного процесу масування. Науково обґрунтовано та удосконалено технологічну схему виробництва натуральних м'ясних маринованих напівфабрикатів з використанням маринадів на основі купажів рослинних олій.

2. A comprehensive analysis of modern technologies of natural marinated meat semi-finished products, balanced in terms of fatty acid composition, was carried out, and the expediency of using vegetable oils as a basis for marinades and bromelain enzyme was also experimentally confirmed. The compositional composition of marinades based on blends of vegetable oils, balanced in terms of fatty acid composition, has been optimized incorporating the plant-derived enzyme bromelain. It is confirmed that the reduction in the production time of marinated semi-finished products is caused by the breakdown of connective tissue proteins collagen and elastin. The optimal concentration of bromelain required for inclusion in marinades based on blends of vegetable oils has been determined. Theoretical assessment, based on the results of the physical-mathematical modeling of the massaging process, includes the dynamics of changing specified parameters: the variation in the concentration of sunflower, rapeseed, or olive oil in the product (ΔC), the diffusion coefficient (D), particle size of the dispersed phase, and the mass transfer coefficient in the load mass during changes in the working modes of the investigated massaging process. The technological scheme for the production of natural marinated meat semifinished products using marinades based on blends of vegetable oils has been scientifically justified and improved.

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки: Науки про життя, нові технології профілактики та лікування найпоширеніших захворювань

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності: Не застосовується

Підсумки дослідження: Нове вирішення актуального наукового завдання

Публікації:

- Штонда О. А., Семенюк К. М. Зміна технологічних характеристик натуральних м'ясних напівфабрикатів під дією маринадів на основі рослинних олій. Новітні технології. 2018. № 3 (7). С. 110–116.
- Семенюк К. М., Штонда О. А. Особливості впливу жирнокислотного складу олій на фізико-хімічні показники якості купажів рослинних олій. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. 2021. № 25. С. 106–110.
- Shtonda O., Semeniuk K., Kulyk V. Influence of marinade based on vegetable oil blends on the structural-mechanical parameters of natural marinated meat semi-finished products. *Animal Science and Food Technology*. 2021. Vol. 12. No. 3. P. 67–75.
- Shtonda O., Semeniuk K. Aspects of the influence of vegetable-oil-based marinade on organoleptic and physicochemical indicators of the quality of semifinished natural marinated meat products. *Potravinarstvo*. 2021. Vol. 15. P. 513–520.
- Palamarchuk I., Shtonda O., Semeniuk K., Topchii O., Petryna A. Physical and mathematical modelling of the massing process of marinated pork and beef preparation technology. *Potravinarstvo*. 2023. Vol. 17. P. 929–944.

Наукова (науково-технічна) продукція: технології

Соціально-економічна спрямованість: забезпечення промисловості та населення удосконаленим видом натуральних м'ясних маринованих напівфабрикатів

Охоронні документи на ОПВ:

Винаходи, корисні моделі, промислові зразки

1. Штонда О. А., Семенюк К. М. Маринад на основі рослинних олій: патент на корисну модель № 134474 Україна, МПК А23L 13/70 (2016.01). Заявник та патентовласник Національний університет біоресурсів і

природокористування України; у 2018 10357; заявлено 19.10.2018; опубліковано 27.05.2019. 4 с. 2. Штонда О. А., Семенюк К. М. Маринад на основі рослинних олій: патент на корисну модель № 134475 Україна, МПК А23L 13/70 (2016.01). Заявник та патентовласник Національний університет біоресурсів і природокористування України; у 2018 10358; заявлено 19.10.2018; опубліковано 27.05.2019. 4 с. 3. Штонда О. А., Семенюк К. М. Маринад на основі рослинних олій: патент на корисну модель № 134476 Україна, МПК А23L 13/70 (2016.01). Заявник та патентовласник Національний університет біоресурсів і природокористування України; у 2018 10359; заявлено 19.10.2018; опубліковано 27.05.2019. 4 с.

Впровадження результатів дисертації: Впроваджено

Зв'язок з науковими темами: 01210U110254

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Штонда Оксана Анатоліївна
2. Oksana A. Shtonda

Кваліфікація: к. т. н., доц., 05.18.04

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, буд. 15, Київ, 03041, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Котляр Євгеній Олександрович
2. Yevhenii O. Kotliar

Кваліфікація: к. т. н., доц., 05.18.04

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-2173-8018

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Авдеева Леся Юріївна

2. Lesia Y. Avdieieva

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.14.06

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-3434-1669

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Інститут технічної теплофізики Національної академії наук України

Код за ЄДРПОУ: 05417118

Місцезнаходження: вул. Марії Капніст, буд. 2-а, Київ, 03057, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія наук України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Пасічний Василь Миколайович

2. Vasyl M. Pasichnyi

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.18.04

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0003-0138-5590

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, Київ, 01601, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Тищенко Людмила Миколаївна

2. Liudmyla M. Tyshchenko

Кваліфікація: к. т. н., доц., 05.18.16

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-3609-0920

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, буд. 15, Київ, 03041, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

VIII. Заключні відомості

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
голови ради**

Баль-Прилипка Лариса Вацлавівна

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

Баль-Прилипка Лариса Вацлавівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Боярчук Сергій Васильович

Реєстратор

УкрІНТЕІ

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



Юрченко Тетяна Анатоліївна