

# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U000564

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-03-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



## II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Куцик Тетяна Павлівна

2. Kutsyk Tetyana P.

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: 19-02-2019

Спеціальність за освітою: Технологія зберігання, консервування та переробки молока

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):** К 26.378.01

**Повне найменування юридичної особи:** Інститут продовольчих ресурсів НААН

**Код за ЄДРПОУ:** 00419880

**Місцезнаходження:** вул. Євгена Сверстюка, 4а, м. Київ, Київ, 02002, Україна

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Національна академія аграрних наук України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

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

**Повне найменування юридичної особи:** Інститут продовольчих ресурсів НААН

**Код за ЄДРПОУ:** 00419880

**Місцезнаходження:** вул. Євгена Сверстюка, 4а, м. Київ, Київ, 02002, Україна

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Національна академія аграрних наук України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

### **V. Відомості про дисертацію**

**Мова дисертації:**

**Коди тематичних рубрик:** 62

**Тема дисертації:**

1. Розробка технології функціонального кисломолочного продукту «Дивосил»
2. Development of the technology of functional sour-milk product "Dyvosil"

**Реферат:**

1. Дисертаційну роботу присвячено науковому обґрунтуванню технологічних рішень щодо створення функціонального кисломолочного продукту «Дивосил» із залученням інгредієнтів лікарських рослин та сухого концентрату грибкової кефірної закваски. Застосування мікрофлори кефірних грибків у комплексі з функціональними інгредієнтами дає змогу одержувати ферментований кисломолочний продукт з підвищеним рівнем легких органічних кислот і збільшеною кількістю біологічно активної мікрофлори. Визначено, що сухі екстракти потрібно попередньо розчиняти та проводити пастеризацію розчинів за температури  $(92\pm 2)^\circ\text{C}$  і витримці  $(15\pm 2)$  хвилин та вносити пастеризовану суміш перед початком ферментації. Ферментацію проводити за температури  $(25\pm 2)^\circ\text{C}$ , протягом  $(8:9)$  годин до досягнення титрованої кислотності  $(85\pm 5)^\circ\text{T}$ . Залучення функціональних інгредієнтів дозволило скоротити час сквашування до 8-9 годин та подовжити термін зберігання продукту до 12 діб. Розроблено та затверджено нормативну документацію на функціональний кисломолочний продукт «Дивосил». Технічну новизну підтверджено патентом України на винахід.

2. The dissertation is devoted to scientific substantiation of technological decisions concerning creation of functional dairy product "Dyvosil" with the use of medicinal plant ingredients and dry concentrate of kefir fungi. The use of microflora of kefir fungi in combination with functional ingredients allows the production of a fermented sour-milk product with an elevated level of free amino acids and a significant amount of biologically active microflora. It is established that dry extracts should be pre-dissolved and pasteurized at a temperature of  $(92 \pm 2)^\circ\text{C}$  and an endurance  $(15 \pm 2)$  minutes. In addition, need put dry extracts to before beginning fermentation process. It was established that the introduction of bacterial concentrate in the amount of 5 g/t at  $t = (25 \pm 2)^\circ\text{C}$  has a positive effect on the course of technological process of product production. Fermentation is carried out at a temperature  $(25 \pm 2)^\circ\text{C}$ , for (8 : 9) hours until the titrated acidity  $(85 \pm 5)^\circ\text{T}$  is achieved. The attraction of functional ingredients allowed an extension of the shelf life of the product up to 12 days. The normative documentation for the functional dairy product "Dyvosil" was developed and approved. The patent of Ukraine for an invention confirms the technical novelty. The functional product has undergone a clinical and production test.

**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 ОПВ:**

**Впровадження результатів дисертації:**

**Зв'язок з науковими темами:**

## **VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Кігель Наталія Федорівна

2. Kigel Natalia F.

**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. Рижкова Таїсія Миколаївна
2. Ryzhkova Taisia M.

**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

#### **Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Маринченко Лоліта Вікторівна
2. Marinchenko Lolita V.

**Кваліфікація:** к. 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**

Олійнічук Сергій Тимофійович

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

Олійнічук Сергій Тимофійович

