Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0521U101919

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 07-10-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Богатко Надія Михайлівна

2. Bohatko Nadiia Mykhailivna

Кваліфікація: к. вет. н., 16.00.09

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 16.00.09

Назва наукової спеціальності: Ветеринарно-санітарна експертиза

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 30-09-2021

Спеціальність за освітою: Ветеринарія

Місце роботи здобувача: Білоцерківський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493712

Місцезнаходження: пл. Соборна, буд. 8/1, м. Біла Церква, Білоцерківський р-н., Київська обл., 09100, 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 26.004.14

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, буд. 15, м. Київ, 03041, 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: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, м. Суми, Сумський р-н., Сумська обл., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 68.41.31, 68.41.05

Тема дисертації:

1. Теоретичне та експериментальне обгрунтування застосування експресних методик виявлення хімічних небезпечних факторів м'яса забійних тварин

2. Theoretical and experimental substantiation of application of express methods of detection of chemical dangerous factors of meat of slaughter animals

Реферат/анотація:

1. Дисертаційне дослідження спрямовано на теоретичне та експериментальне обгрунтування застосування експресних методик виявлення хімічних небезпечних факторів м'яса забійних тварин для оцінки його безпечності та якості, а також мікробіологічних критеріїв безпечності м'яса забійних тварин за їх виробництва та обігу у разі виявлення бактерій роду Salmonella, видів Listeria monocytogenes, Sthaphylococcus aureus, мікробіологічних критеріїв гігієни технологічних процесів м'яса, встановлення видової належності, вікової відповідності й придатності до споживання м'яса. Під час дослідження м'яса забійних на потужностях з виробництва та обігу з метою виявлення хімічних небезпечних факторів, зокрема, розчинів формальдегіду, хлормістких засобів, гідрогену пероксиду, оцтової кислоти, калію перманганату,

натрію гідрокарбонату, мийно-дезінфікуючих засобів із лужними властивостями за допомогою експресних методик, які мають достовірність у випробуваннях 99,4 – 99,9 % та чутливість виявлення 0,025 – 5,1 %, було встановлено відсоток оброблення м'яса у супермаркетах – 47,1%, на агропродовольчих ринках – 31,5 %, на оптових базах – 12,8 % та потужностях з виробництва – 8,6 % від загальної кількості досліджуваних зразків. Розробленим експресним методом встановлено фальсифікацію м'ясних фаршів крохмалем – 27,27–50,00 % порівняно до загальної кількості досліджуваних проб. Ідентифіковано свіжість м'ясних фаршів фотометричним методом за використання реактиву Неслера: свіжі: із яловичини – 1,262±0,001 Б, телятини – 1,253±0,003, свинини нежирної – 0,718±0,002, свинини жирної – 0,667±0,001, баранини – 1,051±0,001 Б; сумнівної свіжості із: яловичини – 1,320±0,007, телятини – 1,287±0,003, свинини нежирної – 0,821±0,002, свинини жирної – 0,705±0,004, баранини – 1,186±0,001 Б. Оптимізовано методики виявлення м'яса, отриманого від здорових тварин, за виявлення ферменту пероксидази та формольної реакції; мікроструктурного та бактеріоскопічного визначення бактерій у м'ясі. Нами була розроблена комплексна система ризик-орієнтованого контролю безпечності та якості м'яса забійних тварин за виявлення хімічних небезпечних факторів за допомогою експресних методик, встановлення критеріїв оцінювання безпечності та якості м'яса забійних тварин, жирів, мікробіологічних критеріїв безпечності та гігієни технологічних процесів м'яса, встановлення м'яса за видовою належністю, віковою відповідністю й придатністю до споживання на потужностях з виробництва та обігу на основі системних підходів простежуваності, VACCP і TACCP.

2. The dissertation research is directed on theoretical and experimental substantiation of application of express methods of detection of chemical dangerous factors of meat of slaughter animals for an estimation of its safety and quality, and also microbiological criteria of safety of meat of slaughter animals at their production and circulation in case of detection of bacteria of the genus Salmonella, species of Listeria monocytogenes, Sthaphylococcus aureu, microbiological criteria for the hygiene technological process of meat, establishment of species affiliation, age suitability and suitability for meat consumption. During the study of slaughter meat at production and circulation facilities in order to identify chemical hazards, in particular, solutions of formaldehyde, chlorine-containing substances, hydrogen peroxide, acetic acid, potassium permanganate, sodium bicarbonate, detergents and disinfectants with alkaline properties using , which have a reliability in tests of 99.4–99.9 % and a detection sensitivity of 0.025–5.1%, the percentage of meat processing in supermarkets – 47.1%, in agri-food markets – 31.5 %, in wholesale bases – 12.8 % and production facilities – 8.6 % of the total number of tested samples. The developed express method revealed falsification of minced meat with starch – 27.27–50.00 % compared to the total number of tested samples. The freshness of minced meat was identified by photometric method using Nesler's reagent: fresh: beef – 1,262±0,001 B, veal – 1,253±0,003, lean pork – 0,718±0,002, fatty pork – 0,667±0,001, lamb – 1,051±0,001 B; of dubious freshness from: beef – 1,320±0,007, veal – 1,287±0,003, lean pork – 0,821±0,002, fatty pork – 0,705±0,004, lamb – 1,186±0,001 B. Optimized methods of detection of the meat received from healthy animals, for detection of peroxidase enzyme and formal reaction; microstructural and bacterioscopic determination of bacteria in meat. We have developed a comprehensive system of risk-oriented control of safety and quality of slaughter meat for the detection of chemical hazards using express methods, establishing criteria for assessing the safety and quality of slaughter meat, fats, microbiological safety criteria and hygiene of technological processes. meat, establishment of meat by species, age and suitability for consumption at production and circulation facilities on the basis of systemic approaches to traceability, VACCP and TACCP.

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. Фотіна Тетяна Іванівна

2. Fotina Tetiana Ivanivna

Кваліфікація: д. вет. н., 16.00.03

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. Фотіна Тетяна Іванівна

2. Fotina Tetania Ivanivna

Кваліфікація: д. вет. н., 16.00.03

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. Тарасенко Людмила Олексіївна

2. Tarasenko Liudmyla Oleksiivna

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кухтин Микола Дмитрович

2. Kukhtyn Mykola Dmytrovych

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Якубчак Ольга Миколаївна

2. Yakubchak Olga Mykolaivna

Кваліфікація: д. вет. н., 16.00.09

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