

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0504U000334

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-06-2005

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Прибильський Віталій Леонідович

2. Prybylsky V.L.

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.07

Назва наукової спеціальності:

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 09-06-2004

Спеціальність за освітою: 7.091.704

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

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 26.058.04

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: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.51.01

Тема дисертації:

1. Розробка ефективних технологій біологічно активних ферментованих напоїв
2. Development of the effective technologies for bioactive fermented beverages

Реферат:

1. Розроблено головні критерії щодо виділення і підбору штамів мікроорганізмів для застосування їх як асоціативних. Запропоновано використання асоціацій чистих культур мікроорганізмів, що відносяться до різних таксономічних груп. Розроблено способи збільшення біологічної стійкості ферментованих напоїв. Запропоновано концепцію перспективного розвитку технологій таких напоїв. Наведено результати промислових та медико-біологічних досліджень, соціальне значення та економічну ефективність впровадження нових технологій у народне господарство. Ключові слова: ферментовані напої, асоціації культур мікроорганізмів, дріжджі, молочнокислі бактерії, оцтовокислі бактерії, рослинна сировина, оздоровча дія, біологічна стійкість
2. It is stated that with the help of biotransformation of the constituents of the mixture of the various plant material it's possible to enrich the drinks with biologically active substances and make them more healthy and useful. The most reasonable is the usage of the association of microorganisms which belong with the various taxonomic groups. Alongside due to the mutually stimulated metabolism of the bacteria the technological process

is intensified and the highly organoleptic features of the finished product provided. The basic criteria of the extraction and selection of the steams of the bacteria are developed for their usage in the technologies of the fermented beverages. These steams were selected and researched. The technologies developed are on the basic of principally new consortium of microorganisms *Medusomyces gisevii* V which include the microorganisms which the metabiotic type of relation. The methods are developed to enable us to identify the specific composition of metabolites, giving the specific flavor to the fermented beverages. The concept developed deals with the prospective development of technologies of the fermented beverages. Social-economical use of the beverages lies in healing and preventing action. Key words: fermented beverages, associated steams of microorganisms, yeast, lactobacteria, acetobacteria, plant raw material, biological durability.

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. Домарецький Віталій Афанасійович
2. Domareckiy V.A.

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.07

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. Олійнічук Сергій Тимофійович
2. Олійнічук Сергій Тимофійович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.07

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. Левандовський Леонід Вікторович
2. Левандовський Леонід Вікторович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.07

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. Литовченко Олександр Михайлович
2. Литовченко Олександр Михайлович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.07

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

