Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0421U100185

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-01-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Бондар Світлана Віталіївна
2. Bondar Svitlana Vitaliivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Шифр наукової спеціальності: 05.18.04

Назва наукової спеціальності: Технологія м`ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 26-01-2021

Спеціальність за освітою: Технології зберігання, консервування та переробки м'яса

Місце роботи здобувача: Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України

Код за ЄДРПОУ: 00419880

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

Форма власності:

Сфера управління: Національна академія аграрних наук України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

III. Відомості про дисертацію

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.058.03

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

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

Повне найменування юридичної особи: Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України

Код за ЄДРПОУ: 00419880

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

Форма власності:

Сфера управління: Національна академія аграрних наук України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.59.29

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології паштетних консервів з використанням м'яса птиці механічно відокремленого

2. Investigation of mechanically separated poultry meat and development of the technology of production of paste with its use

Реферат:

1. Бондар С.В. Удосконалення технології паштетних консервів з використанням м’яса птиці механічно відокремленого. – Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису. Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук (доктора філософії) за спеціальністю 05.18.04 «Технологія м’ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів» - Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України, Національний університет харчових технологій, Міністерство освіти і науки України, Київ, 2021. В проведеній роботі встановлено вплив технологічних факторів на мікроелементний склад, реологічні властивості, мікроструктуру та харчову безпечність механічно відокремленого м’яса птиці.

Отримані науково обґрунтовані дані щодо характерних фізико-хімічних показників механічно відокремленого м’яса птиці: вмісту кісткових включень, хімічного складу (масова частка білка, жиру, вологи) та важливі у сенсі оцінювання безпеки цієї м’ясної сировини мікробіологічні та санітарно-гігієнічні характеристики. Науково обґрунтовано і експериментально підтверджено ефективність використання м’яса механічно відокремленого (ММВ) та рисового борошна у технології паштетних консервів. Таке поєднання ефективно сприяє збагаченню продукту кальцієм та дає можливість значно розширити сировинну базу м’ясної сировини для виробництва нових видів паштетних консервів в порівнянні з аналогічними продуктами, виготовленими з м’яса ручного обвалювання. Вперше застосована розроблена установка Я5-ФЭА для виробництва паштетної маси, яка забезпечує одночасне подрібнення, перемішування та термічну обробку, яка дає можливість отримати продукцію, яка не проходить термообробку в автоклавах, більш пластичної консистенції за рахунок розм’якшення кісткових включень. Ключові слова: м’ясо механічно відокремлене, паштет, консерви, м’ясо птиці, рисове борошно, моделювання якості.

2. Bondar S.V. Investigation of mechanically separated poultry meat and development of the technology of production of paste with its use. – Qualification scientific work on the rights of the manuscript. Dissertation for the obtaining degree of a candidate of Technical Sciences (Philosophy Doctor) on specialty 05.18.04 "Technology of meat, dairy products and products from hydrobionts" - Institute of Food Resources of the National Academy of Agrarian Sciences of Ukraine, National University of Food Technologies, Ministry of Education and Science of Ukraine, Kyiv, 2021. The influence of technological factors on the microelement composition, rheological properties, microstructure, and food safety of mechanically separated poultry meat has been established in the work. Scientifically grounded data on the characteristic physical and chemical indices of mechanically separated poultry meat: dispersion (degree of musculoskeletal disturbance), bone mineral content, chemical composition (mass fraction of protein, fat, moisture) and important in the sense of safety assessment of this raw microbiological and sanitary-hygienic characteristics were obtained. The search and analysis of scientific, literary, patent materials concerning the existing technologies and equipment for the production of mechanically separated meat are carried out. A review of domestic and foreign technologies of the use of mechanically separated meat in the production of pates is made. The analysis of modern technologies of paste production is carried out. Possibility and expediency of using mechanically separated meat in the production of pates is theoretically proven. The analysis of various types of flour, these being rich in protein and having different high moisture content, is carried out. It is revealed that rice flour is the most rational for the use in compositions of the pates due to physicochemical, functional-technological and structural-mechanical indices. The conclusion is made of the expediency of using a new type of raw material, namely, mechanically separated meat in the meat industry. The expediency of using rice flour for the production of paste in conjunction with mechanically separated meat is substantiated. The quality indices, in particular, sensorial parameters, of meat pastes, were studied. It was established that the partial replacement of the main raw material with mechanically separated meat and rice flour, in general, does not reduce the sensorial parameters of the developed products. Paste with the use of mechanically separated meat and rice flour had homogeneous, pleasant elastic mashed structure and soft consistency, whereas the consistency in the control sample was dense and crusty. The physical-chemical and functional-technological indices of meat pastes with mechanically separated poultry meat have been determined. It was found that the increase of acid and peroxide numbers in experimental samples with mechanically separated meat and rice flour occurs slower than in the control ones. A mathematical model is proposed and software is developed that enables determining and predicting the quality of paste products by sensorial parameters and the content of biologically active substances when using mechanically separated meat. With their help, one can develop new patches, both by changing their formulation, and appointing new technological regimes of production. On the basis of experimental results, the normative document TU 10.1-00419880-133:2017 "Canned meat. Paste from poultry meat «For Breakfast» Specifications" and technological document "Technological instruction on the production of canned meat. Paste from poultry meat «For Breakfast», are developed which contributes to the expansion of the range of poultry meat pates. The calculation of the expected technical and economic effect of the introduction of scientific development: the profitability is 40 % for a new type of paste product, expenses for 1 t are 32,8 thousand UAH, and

the economic efficiency of the introduction of the proposed paste formulation, makes 105 thousand UAH due to the use of energy-efficient installation and cheapening of raw materials. Novelty and originality of the technical solutions are confirmed by the patent of Ukraine for the invention. The urgency of the direction for the food industry is confirmed by the certificates of participation in international scientific and practical conferences.
Keywords: mechanically separated meat, pate, canned food, poultry meat, rice flour, quality modeling.

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. Єресько Георгій Олексійович
2. Yeresko Heorhii Oleksiiovych

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна

2. Bal-Prylypko Larysa Vatslavivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ощипок Ігор Миколайович

2. Oshchypok Ihor Mykolaiovych

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Пирог Тетяна Павлівна
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Пирог Тетяна Павлівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

Юрченко Т.А.