Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0513U000085

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-02-2013

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна

2. Bal'-Prilipko Larisa

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 03.00.20

Назва наукової спеціальності: Біотехнологія

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 25-01-2013

Спеціальність за освітою: 7.05170104

Місце роботи здобувача: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: 03041, м. Київ-41, вул. Героїв Оборони, 15

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет міністрів

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.004.06

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ, Київська обл., 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: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: 03041, м. Київ-41, вул. Героїв Оборони, 15

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет міністрів

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.59.45

Тема дисертації:

1. Обґрунтування і розробка біотехнологій якісних та безпечних м'ясних виробів.

2. The scientific bases and innovative development in high-quality and safe meat food processing.

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробці біотехнологій якісних та безпечних м'ясних виробів. Запропоновано наукову концепцію та можливі напрями з її реалізації. Обґрунтовано можливість удосконалення технології якісних і безпечних м'ясних продуктів через реалізацію методології системного підходу направленого регулювання функціонально-технологічних властивостей основної та додаткової сировини, а також біотехнологічних підходів; встановлено вплив паратипових факторів (умов годівлі) на прижиттєве поліпшення технологічних властивостей м'ясної сировини: фізико-хімічних, функціонально-технологічних, органолептичних властивостей та біологічної цінності білка. Доведена можливість регулювання властивостей м'ясної сировини оптимізацією раціону годівлі за рахунок додавання до нього сучасних балансуючих кормових добавок; вивчено кореляційну залежність складу і кількості мікроорганізмів у повітрі приміщень та на поверхні технологічного обладнання м'ясопереробних виробництв; розроблено та

науково обґрунтовано концепцію сучасних біотехнологій м'ясних продуктів.

2. Thesis is devoted to biotechnology of the quality and safety meat products development. The modern scientific concept meat products biotechnology is offered. It suggesting some integrated activity system to preserve products quality and safety at production key stages. Based on the system analysis of raw meat modern processing technologies and raw materials base, the main directions and approaches of finished products quality and biological safety ensurence are seted. Scientifically grounded and determined the influence of several factors at row meat technological properties, food and biological value regulation in vivo. Was found, that the stabilizing system usage in meat products formulations - multifunctional food additives complex, plants and animals proteins can replace up to 20 % of raw meat, reduce to 2 % weight loss at the heat treatment, increase the yield of the finished product up to 10 %, to stabilize water activity value at the level of 0, 97, to get ready-made products with desired quality and safety levels. Substantiated and experimentally proven safety and biological preservatives use promising to prolong the cooked sausages storage period. The sodium nitrite reducing possibility in cooked sausages recipes from 0,0075 to 0,003 %, with simultaneous bacterial drug "Aromolakt" application. Scientifically proven and validated and medical and biological research efficiency soy protein concentrate as dietary supplement, witch is effected at the laboratory animal's tumors growth and proliferation. Experimentally confirmed that the use of sodium lactate drag "Purasal" in the amount of 3% to unsalted raw mass prolongs cooked sausages storage period: sausages in natural skin to 7 days, in the polyamide film to - 15 days, packed in vacuum-tight envelope - to 18 days. Is it proved that the bacterial drug "Aromolakt" usage at 0,1 % and smoke flavor "Skansmoke" in the amount of 0,5 % by mass of unsalted raw material in the production of fermented sausages, improves quality and safety performance. Defined raw materials, meat products, production equipment, production facilities microbiological qualitative composition and developed antimicrobial agents, prolonging products storage period. Designed and optimized the disinfectant "Obolar" composition based at the electro activated water, which is used in the food industry for equipment surface treatment, inventory, packaging, industrial premises.

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. Мельничук Сергій Дмитрович

2. Melnychuk S.D.

Кваліфікація: д.б.н., 03.00.04

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. Чагаровський Олександр Петрович
2. Чагаровський Олександр Петрович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.04

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. Гуць Віктор Степанович
2. Гуць Віктор Степанович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.12

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. Дроник Григорій Васильович

2. Дроник Григорій Васильович

Кваліфікація: д.б.н., 03.00.13

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 — Дубровін Валерій Олександрович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні — Дубровін Валерій Олександрович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності — Юрченко Т.А.