

# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U002404

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 16-05-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



## II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Величко Сергій Миколайович

2. Velychko Serhii Mykolaiovych

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 06.02.04

Назва наукової спеціальності: Технологія виробництва продуктів тваринництва

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 16-04-2019

Спеціальність за освітою: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

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):** Д 26.004.05

**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:** вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ, Київська обл., 03041, Україна

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

### **V. Відомості про дисертацію**

**Мова дисертації:**

**Коди тематичних рубрик:** 68.39.43

**Тема дисертації:**

1. Удосконалення технології виробництва перги
2. Improvement of the technology of production of bee bread

**Реферат:**

1. У дисертації викладено теоретичний та експериментальний матеріал із поведінки бджіл у процесі закладання гранул перги, динаміки накопичення та використання бджолиними сім'ями запасів білкового корму, розроблено технічні засоби та запропоновано спосіб промислового отримання перги, розширено знання про її морфологічні ознаки та біохімічний склад. Розроблено промислову технологію виробництва перги, яку реалізують шляхом заповнення та ущільнення комірок штучного стільника свіжовідібраним обніжжям, обробкою поверхні корму медом, розміщенням і двотижневим витриманням стільника у бджолиній сім'ї між кормовою та розплідною зоною гнізда, видаленням гранул із комірок. Доповнено знання щодо динаміки формування запасів білкового корму та його споживання, уточнено зони зосередження перги у гніздах сімей, визначено вплив різних факторів на ефективність формування її запасів та використання бджолами. Досліджено ефективність виробництва перги за різних способів, проведено біохімічну та

морфологічну оцінку її якості.

2. The dissertation contains theoretical and experimental material on bees' behavior during the process of laying in bee bread granules, dynamics of cumulation and using stores of protein food by bee colonies; technical means were developed and a means of industrial obtaining of bee bread was suggested, the knowledge of its morphological characteristics and bio chemical contents was upgraded. The industrial production process of bee bread has been developed, which is being implemented by filling and thickening of the cells in a man made honeycomb with freshly obtained pollen, working up food's surface with honey, placing and having a honeycomb rest for two weeks in a bee colony between the food and breeding zones of the nest, removing granules from cells. The knowledge about the dynamics of forming protein food stores and its consuming was enhanced, the zones of bee bread concentration in colonies' nests were specified, it was defined that there are different factors which influence the efficiency of forming of bee bread stores, bio chemical and morphological estimation of its quality was made.

**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. Броварський Валерій Дмитрович

2. Brovarskyi Valerii Dmytrovych

**Кваліфікація:** д. с.-г. н., 06.02.04

**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. Лазарева Людмила Миколаївна
2. Lazarieva Liudmyla Mykolaivna

**Кваліфікація:** к. с.-г. н., 06.02.04

**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. Прудніков Василь Григорович
2. Prudnikov Vasyl Hryhorovych

**Кваліфікація:** д. с.-г. н., 06.02.04

**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**

Ібатуллін Ільдус Ібатуллович

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

Ібатуллін Ільдус Ібатуллович

