

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0417U006033

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 05-12-2017

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Скульська Інна Володимирівна

2. Skulska Inna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.16

Назва наукової спеціальності: Технологія продуктів харчування

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 01-12-2017

Спеціальність за освітою: Технологія зберігання, консервування, та переробки молока

Місце роботи здобувача: Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького

Код за ЄДРПОУ: 00492990

Місцезнаходження: вул. Пекарська, 50, м. Львів, Львівська обл., 79010, 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 41.088.02

Повне найменування юридичної особи: Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, 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: Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького

Код за ЄДРПОУ: 00492990

Місцезнаходження: вул. Пекарська, 50, м. Львів, Львівська обл., 79010, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.63.03

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології виготовлення бринзи
2. The improvement of brynza production technology

Реферат:

1. Дисертаційна робота присвячена науковому обґрунтуванню і розробленню технології виготовлення розсільного сиру бринза зі зниженим вмістом кухонної солі та 20 і 30 % її заміною хлоридом калію і використанням захисної культури Fresh-Q, що пригнічує розвиток дріжджів і плісені. Науково обґрунтовано доцільність 20 і 30 % заміни кухонної солі хлоридом калію для виготовлення бринзи з овечого, коров'ячого молока і їх суміші у співвідношенні 1:1 за обраних технологічних режимів з метою підвищення біологічної цінності готового продукту. Експериментально доведено і науково обґрунтовано позитивний вплив захисної культури на перебіг фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних процесів при виробництві бринзи, формування її властивостей та тривалість зберігання. Розроблено технологію та затверджено відповідну нормативну документацію на виготовлення розсільного сиру бринза зі зниженим вмістом кухонної солі, здійснено промислову апробацію розробленої технології. Експериментально доведено можливість виробництва бринзи без здійснення модернізації і реконструкції діючих сироробних підприємств.

2. The dissertation is devoted to scientific substantiation and development of technology of brine cheese brynza production with reduced content of salt and 20 and 30 % replacement of potassium chloride with the use of Fresh-Q bioprotective culture that inhibits the development of yeast and mildew. The feasibility of using potassium chloride for the production of cheese from sheep's, cow's milk and their mixture in the ratio of 1:1 for the chosen technological regimes is scientifically substantiated in order to increase the biological value of the finished product. The positive influence of the protective culture on the storage life of brynza has been experimentally proved and scientifically substantiated. The technology has been developed and the corresponding normative documentation for the production of brine cheese brynza with reduced content of salt has been approved, and the industrial testing of the developed technology has been carried out. The possibility of brynza production without the modernization and reconstruction of existing cheese-making enterprises has been experimentally proved.

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. Цісарик Орися Йосипівна
2. Cisaric Orissa

Кваліфікація: д. с.-г. 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. Ткаченко Наталія Андріївна
2. Tkachenko Natalia

Кваліфікація: д. т. н., 05.18.16

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. Романчук Ірина Олегівна
2. Romanchuk Iryna

Кваліфікація: к. т. н., 03.00.20

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**

Капрельянц Леонід Вікторович

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

Капрельянц Леонід Вікторович

