Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0420U102416

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-12-2020

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Брона Ганна Ігорівна

2. Brona Hanna Ihorivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 03.00.20

Назва наукової спеціальності: Біотехнологія

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 23-12-2020

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

Місце роботи здобувача: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, буд. 15, м. Київ, Київська обл., 03041, 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): К 26.004.22

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, буд. 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, буд. 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: 55.63.49.33, 62.01, 65.59.29

Тема дисертації:

1. Вдосконалення технології фаршевих консервів з використанням біотехнологічних прийомів

2. Improving the Technology of Canned Minced Meat Using Biotechnological Techniques

Реферат/анотація:

1. В дисертації розглянуто принципи оздоровчого, збалансованого та лікувально-профілактичного харчування, направленого на максимальне задоволення потреб організму у харчових та біологічно активних речовинах. Для досягнення завдання підвищення харчової цінності та покращення показників якості м'ясних фаршевих консервів запропоновано готувати їх на воді, активованій електрохімічним способом, та вводити у рецептуру добавки пшеничної клітковини АлмаФайбер 20 як джерела харчових волокон, препарату «МІТ РАЙПЕНІНГ GY2» як джерела мікроорганізмів штамів Staphylococcus xylosus, Lactobacillus sakei і Staphylococcus carnosus, а також збагачувати композицію білками плазми крові препарату Vepro 75 PSC. Показано, що додавання у фаршеві системи рекомендованих добавок сприяє покращенню властивостей сировини до зв'язування вологи (60,6 % проти 58,6 % у продукті стандартизованого складу), збільшенню у продукті вмісту незамінних амінокислот на 17,8 % та забезпеченню до 10 % потреби організму у харчових

волокнах. Здійснено органолептичне оцінювання якості розробленого продукту у порівнянні з контролем. Відмічено покращення усіх контрольованих показників – зовнішнього вигляду, забарвлення на розрізі, запаху, консистенції, смаку та соковитості та відсутність розшарування при витримці та зберіганні. Розроблено рецептуру та вдосконалено схему виробництва фаршевих консервів. Методом математичного моделювання показано можливість інтенсифікації процесів дифузії та рівномірного розподілення інгредієнтів в об'ємі при накладенні на суміш низькочастотних коливань. Розраховано економічна ефективність виробництва фаршевих консервів удосконаленого складу:прибуток у розрахунку на тисячу умовних банок продукту зростає на 2126,49 грн.

2. There were studied the methods of sanitary and balanced medical and prophylactic nutrition, which main purpose is maximal satisfying of needs of organism in nutritional and biologically active substances. To solve the purpose of rising of nutritional value and bettering of quality of canned meat products, there was proposed to use the electrochemically activated water in their fabrication and enrich their formulations by additives of wheat cellular tissue of AlmaFiber 20 as the source of dietary fibers, preparation of «MIT RIPENING GY2» as the source of microorganisms of strains of Staphylococcus xylosus, Lactobacillus sakei and Staphylococcus carnosus, as well as add to products the blood albumen preparation of Vepro 75 PSC. There was shown that addition of the recommended additives into the minced meat systems assists in increasing of their capability to absorb water (60.6 % as compared with the index of 58.6 % for the standardized product), increasing of content of irreplaceable amino acids by factor of 17.8 %, as well as satisfying of need of the organism by dietary fibers by factor of 10 %. The organoleptic evaluation of quality of the product in development showed its better controlled properties as compared with the traditional product, its appearance, coloration on the cut, aroma, taste and juiciness, as well as absence of exfoliation in process of storage. There were developed the improved formulation of the canned meat product and technological scheme of its fabrication. The studies carried out by the mathematical modeling revealed the possibility of intensification of processes of diffusion and regular distribution of ingredients in the mass by procedure of imposition of pulsations on the mix. The calculation of economical effectiveness of realization of the recommended procedures showed that the prime cost of the product may be decreased by factor of 2126.49 hryvnias per one thousand of its conventional cans.

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. Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна

2. Bal-Prylypko Larysa Vatslavivna

Кваліфікація: д. 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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Циганков Сергій Петрович
2. Tsyhankov Serhii Petrovych

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. Даниленко Світлана Григорівна
2. Danylenko Svitlana Hryhorivna

Кваліфікація: д. 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 Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Сухенко Владислав Юрійович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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