

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0417U002197

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 21-08-2017

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ушаков Федір Олегович

2. Ushakov Fedir Olehovych

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Шифр наукової спеціальності: 16.00.09

Назва наукової спеціальності: Ветеринарно-санітарна експертиза

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 11-05-2017

Спеціальність за освітою: 211

Місце роботи здобувача: ФОП "Ушаков Олег Степанович"

Код за ЄДРПОУ: 2082226870

Місцезнаходження: 65091, Одеса-91, вул. Розумовська, б. 54

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

III. Відомості про дисертацію

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): К 26.004.12

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

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

Повне найменування юридичної особи: Одеський державний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493008

Місцезнаходження: 65012, м. Одеса, вул. Пантелеймонівська, 13

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 68.41.21

Тема дисертації:

1. Контроль безпечності та якості ковбасних виробів
2. Control of sausages' safety and quality

Реферат:

1. Дисертацію присвячено проблемі контролю безпечності та якості ковбасних виробів в Україні у відповідності до сучасних міжнародних вимог. Однією з причин виробництва та реалізації недоброякісних ковбасних виробів у сучасних умовах є недосконалість державного і власного контролю. В Україні виробляється і надходить у реалізацію значна кількість ковбасних виробів, які за певних умов можуть становити ризик для споживача. Особливо це відноситься до ковбасних виробів, які виготовляються на малотоннажних потужностях і суб'єктами індивідуального підприємництва. Вперше проведено комплексні дослідження безпечності та якості ковбасних виробів, які реалізуються у торговельній мережі, з урахуванням загальної токсичності та мікроструктурного складу фаршу. Проведені дослідження безпечності та якості м'яса, допоміжних матеріалів, які використовуються для виготовлення ковбасних виробів, а також гігієнічних

вимог виробництва з метою встановлення чинників, які впливають на безпечність та якість ковбас. Удосконалено і запропоновано сучасні методи контролю ковбасних виробів під час їх виробництва та реалізації згідно міжнародних вимог менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР). Удосконалено систему самоконтролю НАССР в умовах виробництва та реалізації ковбас завдяки введенню в неї експрес-методу визначення загальної токсичності з використанням інфузорії Colpoda steinii.

2. The dissertation is devoted to the safety control problem and sausage quality in Ukraine in accordance with up to date international standards. One of the reasons for the production and sales of low-quality sausages in nowadays conditions is the imperfection of the state and self-control. In Ukraine, it is produced a significant number of sausages, that, under certain circumstances, may pose a risk to the consumer. This applies particularly to the sausages, which are made at smallscale facilities and the subjects of individual entrepreneurship. For the first time, we carried out comprehensive safety studies and quality sausage products sold in the retail network, taking into account the overall toxicity and microstructural composition of the meat. Past safety studies and meat quality, auxiliary materials used for the manufacture of sausages and hygienic requirements of production to determine the factors which affect the safety and quality of the sausages. Improved and offered modern latest sausages control methods in their production and sales in accordance with international standards of food safety management (НАССР). Improved system of self-control НАССР in terms of production and sales of sausages due to the introduction in her rapid method of determining the overall toxicity using ciliates Colpoda steinii.

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. Ковбасенко Володимир Мусійович

2. Kovbasenko Volodymyr Musiiiovych

Кваліфікація: 16.00.09

Ідентифікатор ORCID 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. Кясянчук Вікторія Вікторівна

2. Кясянчук Вікторія Вікторівна

Кваліфікація: 16.00.09

Ідентифікатор ORCID 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. Адаменко Ліда Володимирівна

2. Адаменко Ліда Володимирівна

Кваліфікація: 16.00.09

Ідентифікатор ORCID 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

