Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0821U102926

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-12-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Синиця Ольга Вікторівна

2. Synytsia Olha V.

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор філософії

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 181

Назва наукової спеціальності: Харчові технології

Галузь / галузі знань:

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 20-12-2021

Спеціальність за освітою: Харчові технології

Місце роботи здобувача: Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, 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): ДФ 41.088.020

Повне найменування юридичної особи: Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 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: Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.59.29

Тема дисертації:

1. Розроблення м'ясних продуктів з використанням низькотемпературних режимів оброблення

2. Development of meat products using low-temperature treatment

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота присвячена вдосконаленню промислових технологій виробництва цільном’язових виробів зі свинини та розробленню технології пастеризованих напівконсервів з м'яса птиці на основі наукового обґрунтування та експериментальних досліджень використання низькотемпературних режимів температурного оброблення. Актуальним питанням є виробництво безпечних м'ясних продуктів, які мають високі якісні характеристики та зберігають їх протягом якомога більшого терміну. Температурне оброблення є однією із ключових стадій технологічного процесу виробництва більшості м’ясних продуктів. Зміни складових частин м'яса і властивостей готових продуктів істотно відрізняються і залежать від умов процесу та кінцевої температури нагрівання. На сьогоднішній день між питаннями якості та безпечності продукту існує конфлікт, оскільки, при жорстких температурних умовах забезпечується інактивація мікробіоти та досягнення безпечності, однак при цьому якість продукту значно погіршується. Промислове перероблення м'яса птиці обмежене складністю виділення м’язової тканини. Ця технологічна операція стримує використання більшості частин тушки птиці або змушує застосовувати механічні способи обвалювання, що

негативно позначаються на якості м'яса. Особливо актуальним є використання відносно не дорогих, проте морфологічно складних для промислової переробки частин тушки птиці, до яких відносяться стегна та гомілки Тому метою дисертаційної роботи є розроблення промислової технології м'ясних продуктів підвищеної якості та харчової цінності на основі наукового обґрунтування режимів низькотемпературного оброблення м'ясної сировини. У дисертаційній роботі досліджено вплив низькотемпературного тривалого оброблення на якість, структурно-механічні, органолептичні властивості та безпеку м’яса свинини, качки, індички та курчат-бройлерів. Вдосконалено промислові технології виробництва вареного та копчено-вареного свинячого балику, шляхом встановлення раціональних режимів температурного оброблення та використання розроблених режимів пост-пастеризації для подовження терміну придатності. Розроблено нову промислову технологію пастеризованих напівконсервів з м'яса птиці з індивідуальним підбором температурно-часових параметрів гідротермічного оброблення враховуючи вид м'яса.

2. The thesis paper is devoted to the improvement of industrial technologies for the manufacture of whole muscle pork products and development of the technology for pasteurized canned poultry meat on the basis of scientific substantiation and experimental research with the use of low-temperature thermal heat treatment conditions. The topical issue is the manufacture of safe meat products that have high quality characteristics and keeping them for as long as possible. Heat treatment is one of the key stages in the process flow for the production of the most meat products. The change in the meat components and the properties of the finished products differ significantly and depend on the process conditions and final heating temperature. To date, there is a conflict between the quality and safety of the product, since under severe temperature conditions the microbiota is inactivated and safety is achieved, but the quality of the product deteriorates significantly. Therefore, the aim of the thesis paper is to develop industrial technology of meat products of high quality and nutritional value on the basis of scientific substantiation of low-temperature processing of the raw meat. The thesis paper investigates the influence of low-temperature long-term processing on the quality, structural and mechanical, organoleptic properties and safety of pork, duck, turkey and chicken broilers. The industrial technologies for the production of boiled and smoked-boiled pork loin have been improved by establishing rational heat treatment conditions and applying the developed post-pasteurization regimes to extend the shelf life. A new industrial technology of pasteurized cannedpoultry meat with individual selection of temperature and time parameters of the hydrothermal treatment with due regard for the type of meat has been developed.

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. Віннікова Людмила Григорівна

2. Vinnikova Lyudmyla G.

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Янчева Марина Олександрівна

2. Yancheva Maryna O.

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. Шевченко Ірина Іванівна

2. Shevchenko Iryna I.

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

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Тележенко Любов Миколаївна

2. Telezhenko Lyubov M.

Кваліфікація: д. т. н., 05.18.13

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. Манолі Тетяна Анатоліївна

2. Manoli Tetyana A.

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.13

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

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

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.