Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0421U102243

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-05-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гармаш Олександра Михайлівна
2. Harmash Oleksandra Mykhailivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 03.00.20

Назва наукової спеціальності: Біотехнологія

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 14-05-2021

Спеціальність за освітою: Технологія м'яса і м'ясних продуктів

Місце роботи здобувача: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, буд. 15, м. Київ, 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, 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, 03041, 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

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології виробництва м'ясних виробів з використанням біотехнологічних прийомів

2. Improvement of meat products production technologies with the use of biotechnological techniques

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено вдосконаленню технології м’ясних виробів з використанням біотехнологічних прийомів з метою отримання продукції з покращеними фізико-хімічними, функціонально-технологічними та структурно-механічними властивостями. У роботі науково обґрунтовано рецептурний склад і вдосконалено технологію м'ясних виробів (варених ковбас, цільном’язової шинки), що дає змогу раціонально використати пшеничний білок глютен і фермент трансглютаміназу та створити комбіновані продукти з підвищеною біологічною цінністю, токсикологічну безпечність яких доведено в умовах in vivo на лабораторних тваринах – мишах. Експериментальним шляхом досліджено вплив активованих водних середовищ на зростаючу здатність білка утворювати гідромодуль, впливати на мікробіологічне середовище готового продукту та підсилювати дію трансглютамінази. Підтверджено здатність ферменту впливати на реологічні показники фаршів і готових м'ясних виробів. Доведено покращення реологічних показників,

структури, мікробіологічних показників м'ясних виробів завдяки внесенню обраних компонентів. На основі отриманих результатів розроблено удосконалену технологію сосисок і цільном'язової шинки з використанням пшеничного білка глютену та ферментного препарату трансглютамінази. Ефективність запропонованої технології підтверджено економічними розрахунками. Розроблено і затверджено нормативну документацію на ковбаси варені з використанням рослинної сировини. Здійснено впровадження удосконаленої технології на м'ясопереробному підприємстві ТОВ «Титан» та в освітній процес.

2. The dissertation is devoted to the improvement of technologies of meat products using biotechnological techniques in order to obtain products with improved physical and chemical, functional-technological and structural and mechanical properties. Study scientifically substantiate recipe composition and improved technology of meat products (boiled sausages, whole muscle ham), allowing rational usage of wheat gluten protein and transglutaminase enzyme, and develop new combined products with high biological value, whose toxicological safety is proved in conditions in vivo on laboratory animals – mice. Influence of activated aqueous media on increasing protein ability to form a hydromodule, influencing the microbial environment of the finished product and to enhance the transglutaminase action has been experimentally studied. The ability of the enzyme to influence rheological indicators of minced and finished meat products has been confirmed. Improvement of rheological indicators, structures, microbiological indicators of meat products has been proved due to the introduction of selected components. Based on the results obtained, the improved technology of sausages and whole muscle ham with the use of a wheat gluten protein and an enzyme preparation – transglutaminase, has been developed. The efficiency of the proposed technology is confirmed by economical calculations. Normative documentation for boiled sausages using vegetable raw materials has been developed and approved. Improved technology has been implemented on the meat processing enterprise LLC «Tytan», and introduced into the educational process.

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 Паламарчук Ігор Павлович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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