Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0404U000869

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 12-03-2004

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гирич Сергій Володимирович
2. Gyrych Sergey V.

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.15

Назва наукової спеціальності: Товарознавство харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 04-03-2004

Спеціальність за освітою: 1733

Місце роботи здобувача: Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету

Код за ЄДРПОУ: 01562987

Місцезнаходження: 21050, м. Вінниця, вул. Соборна, 87

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 26.055.02

Повне найменування юридичної особи: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, 19, м. Київ, Київська обл., 02156, 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: Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету

Код за ЄДРПОУ: 01562987

Місцезнаходження: 21050, м. Вінниця, вул. Соборна, 87

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.59.03

Тема дисертації:

1. Якість і безпека м'ясопродуктів, отриманих в несприятливих еколого-епізоотичних умовах
2. Quality and safety of the meat products received in adverse ecological conditions

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячується товарознавчій оцінці м'яса та субпродуктів, отриманих в несприятливих еколого-епізоотичних умовах. Проведено екологічну оцінку аграрного комплексу Вінниччини в аспекті отримання товарного м'яса, складено карти-схеми зон техногенного забруднення Вінницької області, показано ймовірність отримання небезпечних в харчовому відношенні м'ясопродуктів в несприятливих умовах. Вивчено вплив малих доз радіації на споживні властивості м'яса курей та можливість його тривалого зберігання. Оцінено харчову цінність та безпеку яловичого м'яса, отриманого від великої рогатої худоби, ураженої туберкульозом. Розроблено експрес-метод мікроскопічного виявлення збудника туберкульозу в м'ясопродуктах, який дає можливість скоротити тривалість досліджень до 1-2 годин (за загальноприйнятою методикою потрібно 30-90 діб). Ключові слова: м'ясо, субпродукти, еколого-епізоотичні умови, безпека, якість, споживні властивості, зберігання, збудник туберкульозу, комп'ютерна мікроскопія.

2. The dissertation is devoted to a commodity researchestimation of meat and an offal received in adverse ecologic-epizootic conditions. The ecological estimation of agrarian complex of Vinnytsia regionin aspect of reception of commodity meat is carried out, cards - circuits of zones of man-causedepollution of Vinnytsia area are made, the probability of reception of dangerous meat products as a food in adverse conditions is shown. Influence of small dozes of radiation on consumer properties of meat of hens and an opportunity of its long storage is investigated. Food value and safety of the beef meat received from large horned livestock, infected by a tuberculosis is evaluated. The express - method of microscopic revealing of the activator of a tuberculosis in meat products which enables to reduce duration of researches up to 1-2 hours whereas according to the standard technique 30 - 90 days are necessary - is developed. Key words: meat, an offal, ecologic-epizooticconditions, safety, quality, consumer properties, storage, the activator of a tuberculosis, computer microscopy.

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. Власенко Володимир Васильович
2. Vlasenko Volodymyr Vasyl'ovych

Кваліфікація: д.б.н., 16.00.06

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. Рудавська Ганна Богданівна

2. Рудавська Ганна Богданівна

Кваліфікація: д.с.-г.н., 06.04.02

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. Джурик Надія Романівна

2. Джурик Надія Романівна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.15

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 Орлова Н.Я.

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Орлова Н.Я.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.