Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0407U002828

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-06-2007

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Поварова Наталя Миколаївна
2. Povarova Natalia Nikolaevna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.04

Назва наукової спеціальності: Технологія м`ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 21-06-2007

Спеціальність за освітою: 1707

Місце роботи здобувача: Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: 65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112

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 41.088.02

Повне найменування юридичної особи: Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, 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: 65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112

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. Подовження строків зберігання ковбасних виробів

2. Increasing of sausages shelf-life

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню нових способів виробництва ковбасних виробів з пролонгованим тер-міном зберігання при використанні „бар'єрної" технології. Вра-ховуючи особливості різних груп ковбасних виробів для м'ясних холодців в якості „бар'єра" була розроблена добавка бактеріос-татичної дії. Встановлено вплив добавки на якісний та кількіс-ний склад мікрофлори, вивчено зміни якісних характеристик холодців у процесі зберігання. Для варених ковбас використо-вували експонування при варінні. Встановлено раціональний час експонування та визначено вплив на мікробіологічні, функ-ціонально-технологічні та органолептичні характеристики ков-бас у процесі зберігання. Для варено-копчених ковбас застосу-вали біотехнологічний підхід — внесення бактеріальної заквас-ки. На основі комплексного дослідження встановили раціона-льну масову частку вносимої закваски. Вивчили біохімічні зміни фаршу на протязі 24 годин під дією мікроорганізмів, а також встановили можливість зниження кількості вносимого нітритунатрію

2. The dissertation is devoted to a scientific substantion of a new methods for the prolong shelf life meat products with help “hurdle technology”.We took properties of different products into considera-tion, we was mixed antimicrobials compounds and was made an-timicrobials supplement for the meat-jeally. There is shown influ-ence of qualities and quantities of the microorganisms. Exposed was used for the prolongation of storage life cooked sau-sages. A complex microbiological and functional-technological properties of cooked sausages have been determined optimum length of exposition during the shelf-life. Biotechnological method was used for the half-smoked sausages. On the bases complex research of qualities and quantities of the microorganisms, changes lipids and proteins by them were studied optimum of „starter cultures”. Biochemical properties of raw material were de-veloped during 24 hours and fixed possibility to reduce nitrite.

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 Ludmila Grigorivna

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. Клименко Михайло Миколайович

2. Клименко Михайло Миколайович

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. Євлаш Вікторія Владленівна

2. Євлаш Вікторія Владленівна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.16

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 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.