Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0417U002687

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 12-07-2017

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Доманова Олена Володимирівна
2. Domanova Olena Volodymyrivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

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: 03-07-2017

Спеціальність за освітою: 8.050301

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

Код за ЄДРПОУ: 33297907

Місцезнаходження: 61045, Харків, пров. Отакара Яроша, 8

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: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 71.01.55

Тема дисертації:

1. Споживні властивості смажених ковбас в модифікованих натуральних оболонках

2. Consumer properties fried sausages in natural modified casings

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена науковому обґрунтуванню доцільності обробки натуральних оболонок водними витяжками лікарських рослин для покращення їх бар'єрних властивостей та оцінці споживних властивостей смажених ковбас в модифікованих натуральних оболонках. Вивчено хімічний склад лікарських рослин та їх водних витяжок з метою формування бар'єрних властивостей натуральних ковбасних оболонок. Досліджено вплив водних витяжок шавлії, деревію, шипшини на органолептичні, фізико-хімічні, морфологічні характеристики черев свинячих, встановлено оптимальний режим обробки (концентрації та часу дії витяжок) натуральних оболонок. Додаткова обробка водними витяжками лікарської рослинної сировини дає можливість підвищити бар'єрні властивості та зберегти структурно-механічні характеристики натуральних оболонок, що зумовлює їх використання в ковбасному виробництві. Проведено комплексну товарознавчу оцінку якості смажених ковбас "Українська" в модифікованих оболонках та науково доведено закономірності

змін показників під дією процесів, що відбуваються при зберіганні, зокрема органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних. Експериментально встановлено можливість подовжити гарантійний термін зберігання смажених ковбас до 9 діб зі стабілізацією їх споживних властивостей завдяки використанню оболонок з покращеними бар'єрними властивостями.

2. The dissertation is devoted to scientific substantiation commodity assessing of medicinal plants water extracts expediency treatment of natural casings to improve their barrier properties and fried sausage in natural modified casings consumer properties. The chemical composition of medicinal plants and their water extracts. The possibility of aqueous extracts using of sage, yarrow and rose hips, containing a significant amount of tannins from the standpoint of efficacy and safety for additional processing (tanning) natural casings with the aim of improving their barrier properties was grounded. The effect of aqueous extracts of sage, yarrow, rosehip the organoleptic, physico-chemical and morphological characteristics of pork belly were explored, the optimal processing mode (time and concentration of the extract) of natural casings was found. Additional processing by water extracts of medical and vegetative raw materials makes it possible to increase the barrier properties and to keep structural and mechanical properties of natural casings, which leads to their use in sausage production. A comprehensive commodity assessment of fried sausages "Ukrainian" in modified casings established the increase in an exit of finished goods and improvement organoleptic indicators: aroma, consistence, juiciness. Quality was made and scientifically proven patterns changes of characteristics in particular organoleptic, physical, chemical, microbiological under the processes occurring during storage. Experimentally established the possibility of warrantable term extending of fried sausages up to 9 days with the stabilization of their consumer properties through the use of casings with the improved barrier properties. The significance of introduction of fried sausages in modified natural casings in production and consumption is determined. Ukrainian sausages fried in modified natural casings are manufactured under developed and approved regulatory documents TU U 10.1-33297907-001:2012 "Ukrainian sausages fried in modified natural casings. Specifications" introduced in the production of LLC "Saltovsky meat plant" (Kharkiv). Social value of working out lays in increase of biological value of fried sausages in a natural cover, stabilisation of quality and decrease in losses of weight of sausages in the modified covers at the extended period of storage, a possibility of fuller use of potential of intestinal and medicinal raw materials of Ukraine.

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. Шубіна Лідія Юріївна

2. Shubina Lidiya Iuriivna

Кваліфікація: к.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. Головко Микола Павлович
2. Головко Микола Павлович

Кваліфікація: д.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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Назаренко Валентина Олексіївна
2. Назаренко Валентина Олексіївна

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 Притульська Наталія Володимирівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Притульська Наталія Володимирівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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