Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0520U000040

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-08-2020

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Вовкогон Аліна Григорівна

2. Vovkohon Alina Hryhorivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор 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: 21-07-2020

Спеціальність за освітою: 7.130501

Місце роботи здобувача: Білоцерківський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493712

Місцезнаходження: м. Біла Церква, пл. Соборна, 8/1

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 27.821.01

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Білоцерківський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493712

Місцезнаходження: м. Біла Церква, пл. Соборна, 8/1

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 34.27.19

Тема дисертації:

1. Теоретичне та практичне обґрунтування розробки біотехнологій іммобілізації клітин заквасок для кисломолочних напоїв

2. Theoretical and practical substantiation of biotechnologies development of ferment cells immobilization for sourmilk drinks

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження - біотехнології конструювання іммобілізованих заквасок для йогурту та стрептосану з підвищеною стійкістю до інгібуючих чинників, які потрапляють у молоко та встановлення ефективності використання цих заквасок для виготовлення кисломолочних напоїв. Мета роботи - теоретичне та практичне обґрунтування вирішення проблеми підвищення стійкості заквасок для кисломолочних продуктів до умов зберігання та дії інгібуючих чинників у молоці шляхом біотехнології іммобілізації клітин мікроорганізмів закваски йогурту та стрептосану на модифікованих природних органічних носіях. Методи дослідження - біотехнологічні, мікробіологічні, токсикологічні, біохімічні, хімічні, спектрофотометричні, математично-статистичні. Наукова новизна - вивчено сорбційні властивості харчових добавок (крохмалю, пектину та желатину). Уперше відпрацьовано технології модифікації пектину, желатину та крохмалю фізико-хімічними методами. Уперше розроблено біотехнологію іммобілізації закваски для йогурту на

модифікованих органічних носіях. Доведено стійкість іммобілізованих заквасок йогурту та стрептосану до вмісту інгібуючих чинників у молоці. За розробленої технології модифікації нативного пектину сорбційні показники останнього були підвищені на 20,8 %. Унаслідок проведення досліджень гострої токсичності модифікованих носіїв було доведено, що ці харчові добавки відносяться до малотоксичних сполук. Іммобілізація заквасок йогурту та стрептосану дозволяє пролонгувати час їх зберігання на 12-18 місяців. На основі отриманих даних розроблено рекомендації щодо біотехнології виробництва іммобілізованих заквасок йогурту та стрептосану. Впроваджено: матеріали наукової роботи увійшли до 2 методичних рекомендацій та використовуються у навчальній і науково-дослідній роботі. Сфера (галузь) використання: харчові технології

2. The object of research is biotechnology of construction of immobilized leavens for yogurt and streptosan with increased resistance to inhibiting factors that get into milk and to establish the effectiveness of the use of these leavens for the production of fermented milk drinks. The purpose of the work is theoretical and practical substantiation of solving the problem of increasing the resistance of ferments for fermented milk products to storage conditions and inhibitory factors in milk by biotechnology of cell immobilization of yogurt and streptosan yeast microorganisms on modified natural organic carriers. Research methods - biotechnological, microbiological, toxicological, biochemical, chemical, spectrophotometric, mathematical and statistical. Scientific novelty - the sorption properties of food additives (starch, pectin and gelatin) have been studied. For the first time, technologies for modification of pectin, gelatin and starch by physical and chemical methods have been developed. For the first time, a biotechnology for the immobilization of sourdough for yogurt on modified organic media was developed. The resistance of immobilized yogurt and streptosan yeasts to the content of inhibitory factors in milk has been proved. According to the developed technology of modification of native pectin, the sorption performance of the latter was increased by 20.8%. As a result of acute toxicity studies of modified carriers, it was proved that these food additives are low-toxic compounds. Immobilization of yogurt and streptosan yeasts allows to prolong their storage time by 12-18 months. Based on the obtained data, recommendations on biotechnology for the production of immobilized yogurt and streptosan starters were developed. Implemented: materials of scientific work are included in 2 methodical recommendations and are used in educational and research work. Scope (industry) of use: food technologies

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. Мерзлов Сергій Віталійович

2. Merzlov Sergiy

Кваліфікація: д.с.-г.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. Постоєнко Володимир Олексійович
2. Постоєнко Володимир Олексійович

Кваліфікація: д.с.-г.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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Цісарик Орися Йосипівна
2. Цісарик Орися Йосипівна

Кваліфікація: д.с.-г.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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кушнір Ігор Михайлович
2. Кушнір Ігор Михайлович

Кваліфікація: д.вет.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 — Мельниченко Олександр Миколайович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні — Мельниченко Олександр Миколайович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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