Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0824U000657

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 25-01-2024

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Баришева Яна Олегівна
2. Yana Barysheva

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор філософії

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 181

Назва наукової спеціальності: Харчові технології

Галузь / галузі знань: виробництво та технології

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: 181 Харчові технології

Дата захисту: 23-02-2024

Спеціальність за освітою: Спеціальність 181 «Харчові технології»

Місце роботи здобувача: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): ДФ 41.088.033

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

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

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації: Українська

Коди тематичних рубрик: 69.25.59

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології рибних консервованих продуктів з регулюванням процесу утворення біогенних амінів.

2. Improvement of the technology of canned fish products with regulation of the process of formation of biogenic amines.

Реферат:

1. Дисертаційна робота присвячена теоретичному та експериментальному обґрунтуванню способів регулювання вмісту гістаміну в рибних продуктах, консервованих різними способами. Одним з найважливіших завдань, що стоять перед агропромисловим ком- плексом України, є забезпечення населення країни якісними і безпечними р иб- ними продуктами різноманітного асортименту. Це завдання, в свою чергу, є ч а- стиною проблеми щодо виконання державної програми забезпечення пр одов о- льчої безпеки держави. На якість життя населення суттєво впливає стан навко- лишнього середовища,що особливо відчувається останнім часом. Проблеми за- доволення потреби населення в повноцінних і екологічно чистих пр одуктах ха- рчування, сучасні ринкові умови вимагають випуск конкурентоспроможної ви- сокоякісної харчової продукції пролонгованого терміну зберігання на основі нових прогресивних технологій.

2. The thesis is devoted to the theoretical and experimental substantiation of methods for regulating the histamine content in fish products preserved in different ways. One of the most important tasks facing the agro-industrial complex of Ukraine is to provide the country's population with high-quality and safe fish p roducts of a wide range. This task, in turn, is part of the problem of implementing the state program to ensure food security. In recent decades, environmental degradation has had a significant negative impact on the quality of life of the population. The p roblems of satisfying the population's need for nutritious and environmentally friendly food, as well as modern market conditions, require the production of competitive high-quality food products with extended shelf life based on new advanced technologies.

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки: Фундаментальні наукові дослідження з найбільш важливих проблем розвитку науково-технічного, соціально-економічного, суспільно-політичного, людського потенціалу для забезпечення конкурентоспроможності України у світі та сталого розвитку суспільства і держави

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності: Освоєння нових технологій транспортування енергії, впровадження енергоефективних, ресурсозберігаючих технологій, освоєння альтернативних джерел енергії

Підсумки дослідження: Теоретичне узагальнення і вирішення важливої наукової проблеми

Публікації:

- Безусов А. Т., Маноли Т. А., Никитчина Т. И., Барышева Я. О. Биотехнологические методы в производстве фарша из мелких азово-черноморских рыб // Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення у сучасних технологіях. 2016. 42(1214). С. 173-178. DOI: https://doi.org/10.20998/2413-4295.2016.42.2.
- Manoli T. A., Nikitchina T. I., Tkachenko O. B., Kameneva N. V., Barysheva Y. O., Miroshnichenko O. M., Titlova O.O., Application of sensor analysis methodology in fish snacks technology for express bars with regulated histamine content // Technology audit and production reserves. 2022., вип. 3(68) С. 29-35. DOI: 10.15587/2706-5448.2022.269017.
- Manoli T. A., Nikitchina T. I., Tkachenko O. B., Kameneva N. V., Barysheva Y. O., Miroshnichenko O. M., Titlova O.O., Application of sensor analysis methodology in fish snacks technology for express bars with regulated histamine content. Technology audit and production reserves. 2022, вип. 3(68) С. 29-35. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2022.269017 .
- Баришева Я. О., Манолі Т. А., Нікітчіна Т. І., Менчинська А. А. Вплив технологічних факторів на рівень гістаміну рибних продуктів у драглеподібній заливці. Продовольча індустрія АПК. 2019, №1-2. С. 13-16. https://prodindastri.at.ua/APK_1-2-2019_gotovo.pdf
- Слободянюк Н.М., Менчинська А.А., Манолі Т. А., Баришева Я.О. Вплив меду натурального на показники безпечності рибних пресервів і паст. Тваринництво та технології харчових продуктів. 2019. Т. 10, №. 1. С. 40-46. https://animalscience.com.ua/uk/journals/tom-10-1-2019
- Безусов А.Т., Нікітчіна Т.І., Баришева Я.О., Манолі Т. А. (2018), Щодо питання про утворення біогенних амінів в харчових продуктах. Наукові праці ОНАХТ. 2018. Вип.82. С. 40-46.
- Manoli, T., Nikitchina, T., Kameneva, N., Barysheva, Y., & Deli, V. (2023). Isomolar series methodology in sensory analysis of fish culinary products for HEALTHY-CAFE. Technology Audit and Production Reserves, 6(3(74), 37–42. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2023.293826.
- Т. И. Никитчина, Т. А. Маноли, Я. О. Барышева. Разработка стабилизирующих систем соусов в технологии рыбных продуктов. Восточно-Европейский журнал передовых технологий. 2015. № 2(10). С. 19-24. DOI: 10.15587/1729-4061.2015.39801

- T. Manoli., T Nikitchina, A Menchinska, Zh Cui, Ya Barysheva. The potential of uronide hydrocolloids for the formation of sensory characteristics of health products from hydrobionts. Food science and technology. 2021. Vol. 15, Issue2. P.42-49 DOI: https://doi.org/10.15673/fst.v15i2.2111.
- Barysheva Y. O., Glushkov O. A., Manoli T. A., Nikitchina T. I., Bezusov A. T. A technology developed to produce hot fish marinades for a jellylike filling of prolonged storage. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. вип. 5/11 (89). С. 40-45. DOI: 10.15587/1729-4061.2017.110117.
- Никитчина Т.И., Манолі Т. А., Баришева Я.О. Влияние пектиновых веществ на образование биогенных аминов в рыбных кулинарных изделиях. сб. науч. трудов Республиканской научнотехнической конференции, Проблемы и перспективы инновационной техники и технологии: ТГТУ им. Ислама Каримова. Ташкент. 2019. С. 263-265.
- Маноли Т.А., Памбук С.А., Никитчина Т.И., Барышева Я. О., Никитчина А.А. Влияние температурных режимов хранения на органолептические показатели пресервов из быстро созревающих рыб. Сборник докладов VIII международной науч.-техн. конф. Алматинский технологический университет. Алматы, 2018. С. 103-109. https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/ed6cf7ac-5b2d-45b0-8969-8c6bc53d2488/content.
- Barysheva Y., Glushkov O.,Manoli T., Nikitchina T., Bezusov A. Substantiation of hot smoking parameters based on sensory researches in hot fish marinades technology in the jelly pouring. EUREKA: Life Sciences, 2017. Issue 5. P. 33-38., (Фахове видання Естонії, Index Copernicus) https://doi.org/10.21303/2504-5695.2017.00420.
- Безусов А.Т., Маноли Т.А., Никитчина Т.И., Глушков О.А., Барышева Я.О. Перспектива использования растительных ферментов в производстве рыбных фаршей. Материалы X международной научно-практической конференции. Северный Чарльстон, США, 2016. С. 73-75
- Barysheva Y. O., Nikitchina A. A. Barrier biotechnologies-the basis of production of safe products with regulated histamine content. Проблеми формування здорового способу життя у молоді (13; 2020; Одеса). XIII Всеукраїнська науково-практична конференція молодих вчених і студентів з міжнародною участю: зб. Матеріалів, 1-3 жовт. 2020 р. ОНАХТ: Одеса: ОНАХТ, 2020. С. 109-111. https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/c5a754ad-6ac0-4681-bc1c-69360266861b/content
- Nikitchina A. A., Barysheva Y. O. Commodity assessment of fish culinary products in jelly filling. Проблеми формування здорового способу життя у молоді (13; 2020; Одеса). XIII Всеукраїнська науково-практична конференція молодих вчених і студентів з міжнародною участю: зб. матеріалів, 1-3 жовт. 2020 року. ОНАХТ: Одеса. ОНАХТ, 2020. С. 107-109. https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/d00feb53-c1c6-4c7b-8a03-5ee6c85b4968/content
- Горбачов М.А., Нікітчіна А.О., Манолі Т.А., Баришева Я.О. Удосконалення технології рибних снеків з прісноводної риби. Збірник наукових праць. НУБіП: Київ, 2019. С. 119-120.
- Баришева Я. О., Нікітчіна А. О., Манолі Т. А., Нікітчіна Т. І. Удосконалення технології зберігання охолодженої риби з високою активністю ферментативної системи і необхідність регулювання вмістом біогенних амінів. Збірник наукових праць. Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова: Миколаїв, 2017. С. 319-324.
- Безусов А. Т., Баришева Я. О. Проблема гістаміну в харчовій продукції. Збірник тез доповідей. Одеський національний технологічний університет: Одеса, 2016. С. 78-80.
- Баришева Я. О., Кушніренко Н. М., Манолі Т. А. Використання збагаченої олії в технології рибних пресервів з метою посилення консервуючого ефекту при зберіганні в умовах помірних позитивних температур. Збірник тез доповідей. ОНТУ: Одеса, 2015. С. 72-74.
- Манолі Т. А., Нікітчіна А. І., Баришева Я. О. Використання полісахаридів як структуроутворювачів в технології рибних солоно-сушених чіпсів. Збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми». ОНТУ: Одеса, 2015. С. 49-50.
- Манолі Т. А., Нікітчіна Т. І., Баришева Я. О. Дослідження взаємодії гістаміну у пектиновмісних харчових системах. Збірник тез доповідей Міжнародної науково- практичної конференції. ОНТУ: Одеса, 2019. С.

28-30.

- Баришева Я. О., Клебанська Т. І., Манолі Т. А., Нікітчіна Т. І. Біотехнологічний потенціал природних фітонцидів у бар'єрних технологіях при формуванні споживних характеристик харчових продуктів. Збірник праць за підсумками X Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства». НУБіП: Київ, 2021. С. 130.
- Баришева Я. О., Манолі Т. І., Безусов А. Т., Нікітчіна Т. І. Регулювання вмісту гістаміну у рибних маринадах в желе. Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції. ОНТУ: Одеса, 2020. С. 29-31.
- Довжинська А. О., Гошев Д. І., Манолі Т. А., Баришева Я. О. Використання осмотично-діючих речовин в технології рибних пресервів для посилення консервуючого ефекту і регулювання вмісту біогенних амінів. Матеріали Всеукраїнської студентської наукової конференції, присвяченої міжнародному дню студента / Сумський національний аграрний університет. Суми, 2019. С. 698.
- Баришева Я. О., Нікітчіна Т. І., Манолі Т. А., Безусов А. Т., Василів В. П. Регулювання вмісту біогенних амінів у харчових продуктах. IX Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів. НУБіП: Київ, 2020. С. 78-79.
- Баришева Я. О., Нікітчіна Т. І. Конструювання функціональних пектинових соусів із овочевої сировини для рибних консервів. VI Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів. «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства». НУБіП: Київ, 2016. С. 221-223.
- Безусов А. Т., Манолі Т. А., Баришева Я. О. Метод тонкошарової хроматографії, як актуальний метод визначення біогенних амінів. Збірник праць 77-ї наук. конф. науково-викладацького складу академії. ОНТУ: Одеса, 2018. С. 74-75. https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/0c928216-0a0d-4778-8c36-da9540503083/content
- Нікітчіна Т.І., Баришева Я.О. Використання пряно-ароматичних екстрактів в технології рибних пресервів з метою посилення консервуючого ефекту при зберіганні в умовах помірних позитивних температурах. Збірник праць 77-ї наук. конф. науково-викладацького складу академії. ОНТУ: Одеса, 2018. С.221 https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/db962ae6-7dc2-437d-a192-01d08886c623/content
- Баришева Я.О., Безусов А.Т., Манолі Т. А. Дослідження впливу пектинових речовин на вміст біогенних амінів у рибних кулінарних виробах. VIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства». НУБіП: Київ., 2019 С. 159. https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/1902a605-d2c3-41b4-af84-fa282a4b3c9e/content.
- Gorbenko, Manoli T.A., Barysheva Y.O. Study of the activity of freshwater fish muscle tissue enzymes in the technology of dried fish products. XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених і студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді». ОНТУ: Одеса 2022. С. 111-112
- Манолі Т.А., Нікітчіна Т.І., Безусов А.Т., Баришева Я.О., Верхівкер Я.Г. Спосіб виробництва рибних кулінарних виробів у желюючій заливці: пат. на винахід 125006 UA Україна. A23B 4/00 A23L 17/00 A23L 29/20. № a202007299; Заяв. 16.11.2020; опубл. 22.12.2021. Бюл. №51.

Наукова (науково-технічна) продукція:

Соціально-економічна спрямованість:

Охоронні документи на ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації: Впроваджено

Зв'язок з науковими темами: 0118u004528

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Безусов Анатолій Тимофійович

2. Anatoly Bezusov

Кваліфікація: д.т.н., професор, 05.18.02

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна

2. Larysa V. Bal-Prylypko

Кваліфікація: д. т. н., професор, 03.00.20

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

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

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сидоренко Олена Володимирівна

2. Olena Sydorenko

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.18.15

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Державний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44470624

Місцезнаходження: вул. Кіото, буд. 19, Київ, 02156, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Поварова Наталя Миколаївна
2. Natalia Povarova

Кваліфікація: к.т.н., доц., 05.18.04

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Патюков Сергій Дмитрович
2. Sergey Patyukov

Кваліфікація: к. т. н., доц., 05.18.04

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Тележенко Любов Миколаївна
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Тележенко Любов Миколаївна
Відповідальний за підготовку облікових документів	Крупіца І.В.
Реєстратор	УкрІНТЕІ
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Тетяна Анатоліївна