

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0421U102227

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-05-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ізраелян Валентина Миколаївна

2. Israelian Valentyna Mykolaivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 03.00.20

Назва наукової спеціальності: Біотехнологія

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 14-05-2021

Спеціальність за освітою: Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса

Місце роботи здобувача: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

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

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): К 26.004.22

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, буд. 15, м. Київ, 03041, 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: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

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

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.59

Тема дисертації:

1. Розробка технології шинкових виробів із м'яса страуса з використанням біотехнологічних прийомів
2. Development of Technology of Ostrich Meat Ham Products with the Use of Biotechnological Methods

Реферат:

1. Дисертацію присвячено розробленню технології шинкових виробів з м'яса страуса із застосуванням ферментного препарату папаїн. Розглянуто питання використання сучасних біотехнологічних методів, що сприяють інтенсифікації технологічних процесів і поліпшенню показників якості та безпечності м'ясних виробів з нетрадиційної сировини (м'яса страуса). Науково обґрунтовано і практично доведено доцільність ферментації м'яса страуса ферментом папаїном у процесі виробництва цільном'язових виробів, що сприяє покращенню їхніх показників якості та збільшенню виходу готового продукту. Експериментально встановлено позитивний вплив багатокомпонентних розсолів і ферменту папаїну на показники якості та мікробіологічної безпечності шинкових виробів. Запропонований готовий продукт характеризується підвищеною біологічною цінністю (загальна частка незамінних амінокислот зросла на 14,3 %) і подовженим терміном зберігання до 7 діб. Розроблено та затверджено нормативну документацію на готовий продукт –

ТУУ 10.1-00493706-126:2021 «Шинка з м'яса страусів».

2. The dissertation is devoted to the development of technology of ostrich meat ham products using the enzyme papain. The dissertation considers the application of modern biotechnological methods that contribute to the intensification of technological processes and improvement of the quality and safety of meat products from non-traditional raw materials (ostrich meat). Expediency of fermentation of ostrich meat with papain enzyme in the production of whole muscle products, which contributes to the improvement of their quality indicators and increase the yield of the finished product has been scientifically substantiated and practically proved. The positive effect of multicomponent brines and papain enzyme on the quality and microbiological safety of ham products has been experimentally established. The proposed finished product is characterized by increased biological value (total share of essential amino acids increased by 14,3 %) and extended shelf life of up to 7 days. Regulatory documentation for the finished product has been developed and approved п ТУУ 10.1-00493706-126:2021 «Ostrich meat ham».

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. Сухенко Юрій Григорович
2. Sukhenko Yurii Hryhorovych

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Циганков Сергій Петрович
2. Tsyhankov Serhii P.

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. Даниленко Світлана Григорівна
2. Danylenko Svitlana Hryhorivna

Кваліфікація: д. т. 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**

Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
головуючого на засіданні**

Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна

