

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0415U004169

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 23-07-2015

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сливка Ірина Миколаївна

2. Sliyvka

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: 09-07-2015

Спеціальність за освітою: 7.110101

Місце роботи здобувача: Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С.З.Гжицького

Код за ЄДРПОУ: 00492990

Місцезнаходження: 79010, Україна, м.Львів, вул.Пекарська,50

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: Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С.З.Гжицького

Код за ЄДРПОУ: 00492990

Місцезнаходження: 79010, Україна, м.Львів, вул.Пекарська,50

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 62.13.99

Тема дисертації:

1. Біотехнологія створення бактеріального препарату для виробництва бринзи
2. Biotechnology of creating bacterial preparation for cheese production. Manuscript

Реферат:

1. Дисертаційна робота присвячена розробці біотехнології отримання бактеріального препарату для виробництва бринзи у промислових умовах. Виділено та ідентифіковано на молекулярно-генетичному рівні культури молочнокислих бактерій (МКБ) із природної еконіші - розсолного сиру бринзи, який традиційно виготовляється у непромислових умовах Карпатського регіону України. Штами, наділені важливими технологічними і функціональними властивостями, використано для конструювання бактеріального препарату "Геробактерин" для виробництва бринзи у промислових умовах. Для встановлення оптимального співвідношення у складі бактеріального препарату культур МКБ, одноштамові бактеріальні концентрати клітин змішували між собою у різних пропорціях та виготовляли з ними дослідні зразки бринзи. Визначено оптимальне співвідношення МКБ у бактеріальному препараті, яке становить: *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* - 50, *Lactobacillus plantarum* - 15, *Enterococcus faecium* - 20, *Leuconostoc mesenteroides* ssp. *mesenteroides* - 10 та *Lactococcus garvieae* - 5 %. Виготовлена з ним бринза характеризується найкращими споживними

властивостями, порівняно із бринзою, виготовленою із бактеріальним препаратом з іншими співвідношеннями МКБ. Сконструйовано препарат "Геробактерин", який є сухим бактеріальним концентратом з чисельністю МКБ $9,1 \times 10^{11}$ КУО/г. Встановлено дозу бактеріального препарату "Геробактерин" для виробництва бринзи, вона становить 25 г/т молочної основи, що забезпечує чисельність життєздатних клітин МКБ у готовому продукті 1×10^7 КУО/г. Виготовлена із бактеріальним препаратом "Геробактерин" бринза відповідає вимогам ДСТУ 7065:2009 за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками. Ключові слова: розсольний сир бринза, молочнокислі бактерії, біотехнологія створення бактеріального препарату, молекулярно-генетичні методи, гетерогенні властивості, функціональні властивості.

2. The thesis deals with the development of biotechnology to obtain bacterial preparation for cheese production in industrial conditions. Singled out and identified at the molecular genetic level cultures of natural ecological niche lactic acid bacteria (LAB) ? brine cheese, traditionally made in non-industrial conditions in the Carpathian region of Ukraine. Strains endowed with valuable technological and functional properties were used for constructing bacterial preparation "Herobakteryn" for cheese production in industrial conditions. To establish the optimal ratio in the LAB bacterial preparation cultures, one-strain bacterial concentrates were separately mixed together in various proportions and made with them experimental samples cheese. The optimal ratio of LAB in bacterial preparation, which is: *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* ? 50, *Lactobacillus plantarum* ? 15, *Enterococcus faecium* ? 20, *Leuconostoc mesenteroides* ssp. *mesenteroides* ? 10 and *Lactococcus garvieae* ? 5 %. Made with them cheese was characterized to have the best consumer properties, compared with cheese, made with bacterial preparation with other LAB correlation. The preparation "Herobakteryn" was engineered, which is dry bacterial concentrate with the number of LAB $9,1 \times 10^{11}$ CFU/g. The dose of bacterial preparation "Herobakteryn" for the production of cheese was found, that constitute 25 g/t of milk basis, providing the number of viable cells in the finished product of LAB ? 1×10^7 CFU/g. Brine cheese, made of bacterial preparation "Herobakteryn", meets the requirements of ISO 7065:2009 in organoleptic, physical, chemical and microbiological parameters. Keywords: brine cheese, lactic acid bacteria, creating bacterial preparation biotechnology, molecular-genetic methods, heterogeneous properties, functional properties.

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 ОПВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Цісарик Оріся Йосипівна

2. Tsisaryk Orysia Yosypivna

Кваліфікація: д.с.-г.н., 03.00.04

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. Бітюцький Володимир Семенович
2. Бітюцький Володимир Семенович

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, 16.00.04

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.