Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0412U002691

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 31-05-2012

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Волошин Ростислав Веніамінович
2. Voloshyn Rostyslav Veniaminovych

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 03.00.04

Назва наукової спеціальності: Біохімія

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 24-04-2012

Спеціальність за освітою: 7.110.10101

Місце роботи здобувача: Головне управління ветеринарної медицини у Львівській області

Код за ЄДРПОУ: 22402325

Місцезнаходження: 79024, м. Львів, вул. Промислова, 9

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 35.368.01

Повне найменування юридичної особи: Інститут біології тварин НААН

Код за ЄДРПОУ: 30995014

Місцезнаходження: вул. Василя Стуса, 38, м. Львів, Львівська обл., 79034, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Національна академія аграрних наук України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

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

Повне найменування юридичної особи: Інститут біології тварин НААН України

Код за ЄДРПОУ: 30995014

Місцезнаходження: 79034, м. Львів, вул. В. Стуса, 38

Форма власності:

Сфера управління: Національна академія аграрних наук України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 31.27.25

Тема дисертації:

1. Вміст продуктів пероксидації та жирнокислотний склад ліпідів у скелетних м’язах і печінці курчат-бройлерів залежно від технології зберігання та кількості токоферолу в раціоні

2. Lipid peroxidation content and fatty acid composition of lipids in skeletal muscles and liver of chickens-broilers depending on technology of storage and amount of tocopherol in a ration.

Реферат:

1. Об’єкт — особливості перебігу пероксидних процесів, вміст ліпідів та їх жирнокислотний склад у грудних м'язах, м'язах стегна і печінці курчат-бройлерів відразу після забою та 6-місячного зберігання в замороженому стані за різної кількості токоферолу в раціоні. Мета — з’ясувати вплив різної кількості токоферолу в раціоні курчат-бройлерів на його вміст, кількість продуктів пероксидного окиснення ліпідів, загальних ліпідів та їх жирнокислотний склад у грудних м’язах, м’язах стегна, а також у печінці відразу після забою та 6-місячного зберігання у замороженому стані. Методи дослідження та апаратура — біохімічні, хроматографічні, статистичні. Новизна — Уперше встановлено дозозалежне зростання вмісту вітаміну Е і

зменшення продуктів пероксидного окиснення ліпідів у грудних м’язах, м’язах стегна та печінці курчат-бройлерів при збільшенні кількості токоферолу в раціоні від 10 до 160 мг/кг комбікорму. Виявлено підвищення вмісту фосфоліпідів і арахідонової кислоти в загальних ліпідах у м’ясі та печінці курчат-бройлерів при збільшенні кількості токоферолу в комбікормі. З’ясовано, що зберігання м'яса і печінки курчат-бройлерів упродовж 6-місяців у замороженому стані спричиняє зменшення в продуктах кількості вітаміну Е, однак суттєво не впливає на вміст продуктів ПОЛ, окремих класів ліпідів і поліненасичених жирних кислот у загальних ліпідах. Показано, що умови вирощування, технології зберігання та обробки м’яса курчат-бройлерів впливають на інтенсивність процесів ПОЛ, вітамінів А і Е. Ефективність впровадження — Результати досліджень використовуються у навчальному процесі на кафедрах біохімії та біотехнології, ветеринарно-санітарної і радіологічної експертизи, стандартизації та сертифікації Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького та органічної і біологічної хімії Білоцерківського національного аграрного університету. Сфера використання:біохімія, годівля. птахівництво.

2. Object - the peculiarities of peroxide processes, lipid content and fatty acid composition in thoracic muscles, thigh muscles and liver of broiler chickens after slaughter and 6-month storage in the frozen state for different amounts of tocopherol in the diet. Purpose - to determine the influence of different amounts of tocopherol in the diet of broiler chickens on its content of lipid peroxidation products, total lipid and fatty acid composition in thoracic muscles, thigh muscles and the liver immediately after slaughter and 6 months of storage in the frozen state. Methods and apparatus - biochemical, chromatographic, statistics. Novelty - first established dose-dependent increase in vitamin E and reduction products of lipid peroxidation in breast muscle, thigh muscle and liver of broilers with increasing amount of tocopherol in the diet from 10 to 160 mg / kg feed. Revealed increased content of phospholipids and arachidonic acid in total lipids in meat and liver of broiler chickens with an increase of tocopherol in animal feed. It was found that storage of meat and liver of broiler chickens during 6 months in frozen foods cause a reduction in the amount of vitamin E, but not significantly affect the content of LPO products, certain classes of lipids and polyunsaturated fatty acids in total lipids. Shown that growing conditions, storage technology and processing of meat of broiler chickens affect the intensity of lipid peroxidation, vitamins A and E. The effectiveness of implementation - Results of the studies used in the educational process at the Department of Biochemistry and Biotechnology, Veterinary and radiological examination, standardization and certification of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnology named. SZ Biotechnologies and organic and biological chemistry Bila National Agrarian University. Scope: biochemistry, feeding. poultry.

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. Влізло Василь Васильович

2. Vlizlo Vasily Vasylovych

Кваліфікація: 03.00.04

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Стояновський Володимир Григорович

2. Стояновський Володимир Григорович

Кваліфікація: 03.00.04

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Цвіліховський Микола Іванович

2. Цвіліховський Микола Іванович

Кваліфікація: 03.00.04

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Влізло Василь Васильович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Влізло Василь Васильович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

Юрченко Т.А.