Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0407U001113

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 16-03-2007

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Король Цвітана Олександрівна
2. Korol Tsvitana Oleksandrivna

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: 14-03-2007

Спеціальність за освітою: 25.09 - мікробіологічні виробництва

Місце роботи здобувача: Технологічний інститут молока та м’яса НААН

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: 02660, м. Київ, вул. М. Раскової, 4а

Форма власності:

Сфера управління: Українська аграрна академія наук

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.058.03

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, 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: Технологічний інститут молока та м’яса НААН

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: 02660, м. Київ, вул. М. Раскової, 4а

Форма власності:

Сфера управління: Українська аграрна академія наук

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.59.31

Тема дисертації:

1. Розробка бактеріального препарату для ферментованих м'ясних продуктів

2. Creation of the bacterial preparation for the fermented meat products

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена розробці біотехнології бактеріального препарату із біологічно активних культур молочнокислих бактерій та мікрококу для ферментованих м'ясних продуктів. Пошук та селекцію активних культур вели серед промислових штамів колекції ТІММ та вилученням із вітчизняних комерційних м'ясних продуктів. Визначено основні властивості культур, перспективних для залучення до складу заквашувальних композицій щодо здатності до функціонування у м'ясній сировині. Для первинного дослідження типу взаємовідносин між мікроорганізмами різних таксономічних груп запропоновано модифікацію методу "лунок". На підставі сумісності створено оригінальну заквашувальну композицію із представників родів Lactobacillus та Micrococcus. Опрацьовано режими та параметри технологічного процесу виробництва нового для України бактеріального препарату "Лакмік" для ферментованих м'ясних продуктів. Встановлено спосіб та дозу внесення цього бакпрепарату при виробництві ковбас. У лабораторних та промислових умовах доведено ефективність застосування препарату "Лакмік" для вироблення ферментованих ковбас високої якості за прискореного визрівання.

2. The dissertation is dedicated to the scientific substantiation and creation of a bacterial preparation biotechnology on the basis of biologically active cultures of lactic acid bacteria and micrococci for the fermented meat products. Lactic acid bacteria and micrococci were selected from Ukrainian commercial meat products and by screening of the museum strains on the ability of functioning in meat. For the first time the bacterial composition of microorganisms Lactobacillus casei ssp. casei, Lactobacillus casei ssp. rhamnosus, Lactobacillus plantarum, Micrococcus varians was created in Ukraine on the basis of symbiotic relations. It was offered to use the "lunula" method for primary research of mutual relations character between starter cultures of different taxonomic groups. Technological process procedures and parameters of the bacterial preparation "Lacmic" for the fermented meat products were worked out. The manner and doze of new starter cultures addition during manufacture of sausages was experimentally determined. The developed biotechnology allowed to receive from 1 dm3 of nutrient medium (5±0,5) g of a dry concentrate. One gram of a preparation contains the 10 billion CFU of biologically active lactic bacteria and 100 million CFU micrococci. Functioning of bacterial preparation "Lacmic" was investigated on microbiological, physical-chemical, biochemical and organoleptic characteristics. The effectiveness of "Lacmic" was shown in sausages during the technological process of production and storage.

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. Кігель Наталя Федорівна
2. Kigel Natalia Fedorivna

Кваліфікація: д.т.н., 03.00.20, 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. Карпов Олександр Вікторович

2. Карпов Олександр Вікторович

Кваліфікація: д.б.н., 02.00.10, 03.00.06

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. Гордієнко Анатолій Степанович

2. Гордієнко Анатолій Степанович

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.11, 05.18.11

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 Пирог Тетяна Павлівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні

Пирог Тетяна Павлівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.