Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0421U102823

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 01-06-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Хомутенко Вікторія Ігорівна
2. Khomutenko Viktoriia Ihorivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 16.00.09

Назва наукової спеціальності: Ветеринарно-санітарна експертиза

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 14-05-2021

Спеціальність за освітою: Ветеринарна медицина

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): Д 26.004.14

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: 65.59.29, 65.59.03, 68.41.31

Тема дисертації:

1. Санітарно-гігієнічна оцінка м’ясних консервів з яловичини за умов довготривалого зберігання

2. Veterinary sanitary evaluation of canned meat under long-term storage

Реферат/анотація:

1. За результатами досліджень консервів м’ясних з яловичини, встановлено, що консерви окремих виробників не відповідали чинним вимогам за органолептичними та фізико-хімічними показниками, зокрема за зовнішнім виглядом, консистенцією, кольором м’яса, масовою часткою м’яса з жиром, масовою часткою жиру, вмістом натрію хлориду. До того ж консерви м’ясні з яловичини окремих виробників мали збільшений вміст токсичних елементів та не відповідали вимогам щодо промислової стерильності. Розроблено вдосконалений метод встановлення гігієнічного критерію технологічного процесу виробництва консервів м’ясних з яловичини щодо визначення термофільної мікрофлори: n=5, c=3; m=50 КУО/г; M=200 КУО/г. Використання запропонованого модифікованого методу визначення токсичності та біологічної цінності консервів м’ясних дає змогу здійснювати визначення біологічної цінності та токсичності м’ясних консервів шляхом точного підрахунку живих і неживих інфузорій Tetrahymena pyriformis внаслідок їх

фарбування, а також визначення токсичності продукту з метою попередження виникнення харчових отруєнь. Метод гістоструктурного аналізу дає змогу відстежити процес виготовлення м'ясних продуктів згідно із затвердженою рецептурою та визначити можливу фальсифікацію. Отримані дані вказують на доцільність проведення комплексної оцінки безпечності консервів м'ясних з яловичини за встановлення гігієнічного критерію технологічного процесу, а також токсичності та біологічної цінності цього продукту.

2. At the enterprises of Ukraine for production of canned meat of beef it is necessary to carry out risk-oriented control over microbiological safety criteria (content of MAFAnM, Bacteria of Escherichia coli, Staphylococcus aureus, bacteria of the genus Salmonella spp., species Listeria monocytologes, microbiological indicators of industrial sterility), as well as the content of toxic elements, biological value, which may be due to violations of the rules of sanitation and hygiene, ineffective input control of raw materials and ingredients, inadequate condition of technological equipment, packaging and container. An advanced method of establishing microbiological hygiene criterion of technological process of production of beef meat cans with respect to determination of thermophilic microflora was developed: n=5, c=3; m=50 CFU/g; M=200 CFU/g. We have proposed a model for the use of microbiological criteria for technological hygiene, taking into account the contamination with thermophilic microflora of canned beef, characterizes compliance with a complex of hygienic requirements at all stages of production and storage, and if necessary allows to take appropriate corrective actions. According to the developed method of determination of toxicity and biological value of canned meat, it was found that canned meat from beef producers № 1–5, control were non-toxic, since the percentage of live infusions ranged from 82.6 to 95.3 %, and canned meat producers № 6–9 were slightly toxic and the percentage of live infusions ranged from 67.3 to 79.2 %. The data obtained indicate that it is advisable to carry out a comprehensive assessment of the safety of canned beef in order to establish the microbiological criterion of technological hygiene, as well as the toxicity and biological value of this product.

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. Якубчак Ольга Миколаївна

2. Yakubchak Olha Mykolaivna

Кваліфікація: д. вет. н., 16.00.06

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Бергілевич Олександра Миколаївна
2. Berhilevych Oleksandra Mykolaivna

Кваліфікація: д. вет. н., 16.00.09

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. Богатко Надія Михайлівна
2. Bohatko Nadiia Mykhailivna

Кваліфікація: к. вет. н., 16.00.09

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	Мазуркевич Анатолій Йосипович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Мазуркевич Анатолій Йосипович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.