Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0421U100985

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 19-04-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Желуденко Юлія Володимирівна
2. Zheludenko Yuliia Volodymyrivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.04

Назва наукової спеціальності: Технологія м`ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 15-04-2021

Спеціальність за освітою: Технологія бродильних виробництв і виноробства

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, 01601, 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 26.058.03

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, 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: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.59.31

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології виробництва і зберігання сосисок варених
2. Cooked sausages production and storage technology improvement

Реферат:

1. У дисертаційній роботі підтверджено, що використання олеорезинів мускатного цвіту та чорного перцю для виробництва м’ясних та м’ясомістких сосисок варених значно пригнічує розвиток МАФАнМ, пліснявих грибів та дріжджів в динаміці зберігання. Встановлено, що дані зразки зберігали мікробіологічну стабільність протягом 7 діб. В той же час використання олеорезину коріандру не має значних бактерицидних властивостей для сосисок варених. Доведено, що використання олеорезину чорного перцю має мінімальний вплив на органолептичні показники м’ясних та м’ясомістких сосисок в процесі зберігання. Встановлено, що зменшення концентрації кисню відбувається швидше у меншому об’ємі запакованих саше-пакетів та при розгерметизації і повторній двократній герметизації здатність до відновлення модифікованого газового середовища спрацьовує тільки при одноразовому відкритті пакетів поглиначів кисню. Визначено, що мікроструктурні зміни зразків поглиначів кисню вітчизняного і закордонного виробництва після повної втрати здатності до поглинання кисню мають подібні характеристики. Встановлено, що на рівень мікробного забруднення сосисок, які зберігалися з використанням елементів активного пакування, найбільший вплив

мало використання поглинача кисню та поглинача кисню спільно з випарювачем етанолу. Встановлено, що значення МАФАнМ для зразку з використанням поглинача кисню було значно нижчим порівняно з контролем на 13-ту добу зберігання. В той же час використання поглиначів кисню пригнічує зростання кількості пліснявих грибів і не має впливу на розвиток дріжджів, що свідчить про те, що використання поглиначів кисню для сосисок варених лише частково пригнічує розвиток мікрофлори.

2. It has been established that the samples with spice oleoresins aw value varies within the range of 0,972...0,980 and practically did not differ during storage. These values are typical for this products, and indicates that there was no significant affect on meat and meat containing sausages composition. It was investigated that coriander oleoresin samples showed increased microbial contamination throughout the storage period, which suggests that oleoresin coriander use does not have significant bactericidal properties for cooked sausage. It has been confirmed that the mace and black pepper oleoresins use in meat and meat containing cooked sausage significantly inhibits the development of QMAFAnM, as well as molds and yeasts, which are indicators of microbial spoilage, in the storage dynamics. It was found that these samples kept microbiological stability for 7 days. It was proved that the coriander oleoresin use significantly affect the meat containing sausage organoleptic characteristics. Already in 3 days of storage, there is off odour and taste that increase over time and degradation of product appearance in the cut and consistency at the storage end. It was found that organoleptic characteristics change in samples containing mace oleoresin was much slower, only at the storage end there was off odour and a consistency deterioration in part of the samples, whereas samples containing black pepper oleoresin were not detected significant deviations in all organoleptic characteristics at all control points. It has been established that in the ethanol emitter sachet packed sample storage after 100-150 minutes, the unit of products is transferred to the equilibrium state of ethanol vapor content, which allows to effectively regulate the conditions of the packaged products modified atmosphere packaging during storage. According to the study results of oxygen concentration reduction kinetics in various volumes (0,001m3 and 0,002m3), it was established that concentration reduction occurs faster in a smaller volume of packaged sachet packets. It has been determined that domestic and foreign oxygen scavengers microstructural changes after complete oxygen absorption ability loss have similar characteristics. It was established that the oxygen scavenger and oxygen scavenger together with ethanol emitter had the major impact on the microbial contamination of cooked sausages which were stored using different active packaging elements. The study results show that QMAFAnM for cooked sausages with domestic and foreign oxygen scavengers on the 13th storage day was lower compared to control. At the same time, the oxygen scavengers use inhibits the growth of molds and has no effect on yeast development, which indicates that the oxygen scavengers use for cooked sausages only partially inhibits the microflora development. On the conducted researches basis the comparative estimation of spices and oleoresins (black pepper, coriander and mace) effect on microbiological stability cooked sausages is given for the first time. It was determined that the 0,1 – 0,2% black pepper oleoresin use in the sausages formulation more effectively inhibits the microflora development in cooked sausages compared to coriander and mace oleoresins and allows to set the 7 days shelf life. It was established that meat and meat containing cooked sausages storage capacity depend primarily on the microbiological parameters stability and purity of spices and oleoresins, and not on proportion of non-meat raw materials in cooked sausage recipes. For the first time, the oxygen scavengers effect on the cooked sausages shelf life prolongation possibility was scientifically substantiated and oxygen scavengers inhibitory effect on the microflora and moulds development was confirmed.

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. Пасічний Василь Миколайович
2. Pasichny Vasiliy

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.04

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. Ощипок Ігор Миколайович
2. Oshchipok Ihor Mykolaiovych

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. Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна
2. Bal-Prylypko Larysa Vatslavivna

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Поліщук Галина Євгеніївна
2. Polishchuk Halyna Yevheniivna

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.04

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. Змієвський Юрій Григорович
2. Zmiievskyi 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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ющенко Наталія Михайлівна
2. Yushchenko Nataliia Mykhailivna

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.04

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. Шевченко Ірина Іванівна
2. Shevchenko Iryna Ivanivna

Кваліфікація: д. т. н., 05.18.04

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

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.