Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U005131

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 09-12-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Москалюк Оксана Євгеніївна

2. Moskalyuk Oksana Ye.

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: 05-12-2019

Спеціальність за освітою: Технологія м'яса і м'ясних виробів

Місце роботи здобувача: 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

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: 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

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.59

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології м'ясопродуктів лікувально-профілактичного призначення

2. Improving the technology of meat products for therapeutic and prophylactic purposes

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена розробці м'ясопродуктів лікувально-профілактичного призначення з використанням грибної сировини та фітокомплексу пророщених зерен злакових культур «CHOICE». Науково обґрунтовано та експериментально підтверджено доцільність використання грибної сировини і фітокомплексу злакових культур для фортифікації вітамінного та мінерального складу, що в результаті приведе до підвищення функціональних властивостей м’ясних продуктів лікувально-профілактичного призначення. Проведено дослідження якості та безпечності, хімічного складу та протекторних властивостей грибної сировини. Розроблено методики комплексного її перероблення та удосконалено технологічні параметри обробки перед використанням у виробництві м’ясних продуктів. Досліджено функціонально-технологічні властивості грибної сировини і фітокомплексу «CHOICE», їх сумісності із м’ясною сировиною та вплив на процеси структуроутворення у модельних фаршевих системах. Розроблено рецептури паштетів із заміною м'ясної сировини на гриби гливи в кількості 15 % – паштет «Грибний», культивовану біомасу гливи Pleurotus ostreatus – 3 %, – паштет «Особливий» і паштет з фітокомплексом «CHOICE» – 15 %, досліджено їх

харчову і біологічну цінність та жирокислотний склад. За результатами дослідження вмісту макро- і мікроелементів в паштетах встановлено збільшення масової частки мінерального залишку, що є цілком закономірним. У паштеті «Грибний» вміст міді склав 0,24 мг/100г, а в паштеті з фітокомплексом «CHOICE» вміст магнію – 5,5 мг/100г, що буде додатковим джерелом добової потреби організму в цих мікроелементах. Біологічна цінність білків паштету з фітокомплексом «CHOICE» на 8,8 %, а «Грибного» – на 5,4 % більша у порівнянні з контрольним зразком. Найнижче значення коефіцієнта зіставленої надлишковості амінокислотного складу білків паштету з фітокомплексом «CHOICE» – 4,8, що характеризує продукт з кращою збалансованістю незамінних амінокислот. За хімічним складом та біологічною цінністю розроблені паштети відповідають сучасним положенням фізіології харчування. Встановлено, за ступенем перетравлюваності в середовищах in vitro (на тест-організмах Tetrachymena pyriformis), що паштет «Грибний» на 3,5 %, а паштет з фітокомплексом «CHOICE» на 2,1 % мають більшу відносну біологічну цінність у порівнянні з контрольним зразком. Результати проведених досліджень у ДУ «Інститут геронтології ім. Д.Ф.Чеботарьова НАМН України» показали, що розроблені паштети з грибною сировиною можуть бути використані для корекції метаболічних розладів, ліпідного обміну та харчової профілактики дефіциту вітаміну В12. За час обстеження встановлено, що вживання паштет, сприятиме додатковому надходженню вітаміну В12 та підвищенню його вмісту в крові на 8 – 22% та покращенню ліпідного обміну. Доведено соціальну значимість наукової розробки, яка полягає у створенні м'ясних продуктів лікувально-профілактичного призначення.

2. The dissertation is devoted to the development of medicinal and prophylactic meat products using mushroom raw materials and the phytocomplex of germinated grains of cereals “CHOICE”. It was scientifically substantiated and experimentally confirmed the expediency of using mushrooms (wild plants, industrial cultivation, cultivated biomass of ordinary oyster mushroom Pleurotus ostreatus) and phyto-complex of cereal crops “CHOICE” in the technologies of meat products of medical and prophylactic purposes. The study of quality and safety, chemical composition and protective properties of mushroom raw materials has conducted. The methods of its complex processing have been developed and the technological parameters of processing before use in the production of meat products have been improved. The functional and technological properties of mushroom raw materials and phyto-complex “CHOICE”, their compatibility with meat raw material and influence on processes of structure formation in model farshell systems have investigated. Formulations of pate were developed with the replacement of raw meat for oyster mushrooms in the amount of 15 % - “Hrybnyi” pate, of cultivated oyster mushroom biomass Pleurotus ostreatus – 3 % “Osoblyvyi” pate and pate with phyto-complex “CHOICE” – 15 %, their nutritional and biological value, their fatty acid composition have investigated. According to the results of the study of the content of macro-and microelements in the pate, an increase in the mass fraction of the mineral residue is quite natural. On the “Mushroom” pate the copper content was 0.24 mg / 100 g, and on pate with phyto-complex “CHOICE” the content of magnesium – 5,5 mg / 100 g, which will be an additional source of daily body needs in these microelements. The biological value of the protein of the pate with the phyto-complex “CHOICE” is 8,8 % higher than that of the “Osoblyvyi” pate and – 5,4 % of the pate “Hrybnyi”. The low value of the ratio of the associated redundancy in the amino acid composition of proteins of the pate from the phyto-complex “CHOICE” is 4.8, which characterizes the product with the best balance of essential amino acids. According to the chemical composition and biological value of the developed pates correspond to the current position of physiology nutrition. It was established, according to the degree of digestibility in vitro medium (on test organisms Tetrachymena pyriformis), that the “Mushroom” pate is 3.5 %, and pate with phyto-complex “CHOICE” have a higher relative biological value compared to control sample. The results of the research carried out at the D.F.Chebotarev State Institute of Gerontology NAMS of Ukraine showed that the developed mushroom raw pates can be used for correction of metabolic disorders, lipid metabolism and food prevention of vitamin B12 deficiency. During the time of the survey it was found that the use of the pate will contribute to the additional intake of vitamin B12 and an increase in its content in the blood by 8 – 22 % and the improvement of lipid metabolism. It was proved the importance of scientific development, which is the creation of meat products for therapeutic and prophylactic purposes.

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. Пешук Людмила Василівна
2. Peshuk Lyudmyla V.

Кваліфікація: д. с.-г. н., 06.02.01

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. Oschipok Ihor M.

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. Янчева Марина Олександрівна

2. Yancheva Marina Oleksandrivna

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

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.