

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0412U001030

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 11-01-2012

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Бурцева Ганна Володимирівна

2. Burtseva Ganna Volodymirivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 03.00.07

Назва наукової спеціальності: Мікробіологія

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 21-12-2011

Спеціальність за освітою: 7.070410

Місце роботи здобувача: Держане підприємство "Державний науково-дослідний центр з проблем гігієни харчування Міністерства охорони здоров'я"

Код за ЄДРПОУ: 30371097

Місцезнаходження: Україна, 01042, Київ, вул. Чігоріна, 18

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство охорони здоров'я України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д. 26.233.01

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

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: 34.27.19

Тема дисертації:

1. Біологічні властивості бактерій, здатних до ферментування м'ясної сировини
2. Biological properties of meat fermenting bacteria.

Реферат:

1. Дисертація присвячена дослідженню біологічних властивостей активних штамів бактерій, здатних до ферментування м'ясної сировини та визначенню ефективності застосування створеного на їх основі препарату у виробництві сиров'ялених продуктів. Досліджено склад мікрофлори вітчизняних ферментованих м'ясних продуктів непромислового виробництва. За цінними для ферментування м'яса властивостями: солестійкість, протеолітична, каталазна та нітритредукувальна активності, популяційна стабільність, а також нездатність до токсиноутворення та відсутність стійкості до антибіотиків, антагоністична активність до умовно-патогенних та патогенних мікроорганізмів, відібрано перспективні штами, що належать до родів *Staphylococcus* та *Lactobacillus*. Визначено тип взаємовідносин між перспективним штамом коагулазонегативних стафілококів та лактобацил. Показано, що поєднання заквашувальних культур *L. plantarum* IMBB 3200, *L. casei* subsp. *ghamnosus* IMBB 3303, *S. simulans* IMBB 5300 у композиції активізує їхню життєздатність. Досліджено закономірності розвитку зазначених штамів; визначено оптимальні умови накопичення їхньої біомаси та збереження життєздатності. Створено новий

бактеріальний препарат для ферментування м'ясної сировини "МКС"; у 1 г якого міститься не менше ніж 1010 КУО лактобактерій та 108 КУО коагулазонегативних стафілококів. Встановлено, що застосування препарату "МКС" у виробництві сиров'ялених баликів з яловичини та свинини, скорочує тривалість технологічного циклу на 3-4 доби, забезпечує високий ступінь санітарно-епідемічної безпеки готового продукту: відсутність умовно-патогенних, патогенних мікроорганізмів та низький вміст залишкових нітритів, гарантує набуття відмінних органолептичних характеристик.

2. The thesis deals with the study of biological properties of active meat fermenting bacterial strains and estimating efficiency of the preparation elaborated on their basis in dry-cured products manufacturing. The microflora composition of artisanal fermented meat products is investigated. Some strains belonging to the genera *Staphylococcus* and *Lactobacillus* were recognized as promising from the point of view of their meat fermenting properties, such as salt resistance, proteolytic, catalase and nitritoreductase activities, antagonistic activity against pathogenic microorganisms, inability to toxin production, absence of resistance of antibiotics. Relationship between promising strains of coagulase-negative staphylococci and lactobacilli is defined. It is shown that combination in composition such starter cultures as *L. plantarum* IMBB 3200, *L. casei* subsp. *rhamnosus* IMBB 3303, *S. simulans* IMBB 5300 increases their viability. Mechanisms of development of the strains are investigated. Optimal conditions for their biomass accumulation and their viability preservation are processed. A new meat starter bacterial preparation named "МКС" is elaborated. It contains not less than 1010 CFU lactobacilli and 108 CFU staphylococci per 1 g of the substance. It's found that applying "МКС" preparation in manufacturing of dry-cured ham and beef reduces the work cycle time for 3-4 days. It guarantees excellent organoleptic characteristics and provides a high level of safety of the product: absence of pathogenic microorganisms, low levels of residual nitrites.

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 ОПВ:

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

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. Коваленко Надія Костянтинівна

2. Коваленко Надія Костянтинівна

Кваліфікація: д.б.н., 03.00.07

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. Фурзікова Тетяна Михайлівна

2. Фурзікова Тетяна Михайлівна

Кваліфікація: к.б.н., 03.00.07

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**

Іутинська Галина Олександрівна

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
головуючого на засіданні**

Іутинська Галина Олександрівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Реєстратор

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є
відповідальним за реєстрацію наукової
діяльності**



Юрченко Т.А.