# 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 наково-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/анотація:**

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 штамами коагулазонегативних стафілококів та лактобацил. Показано, що поєднання заквашувальних культур L. plantarum IMBB 3200, L. casei subsp. rhamnosus 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 стафілококків. 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 nitritreductase activities, antagonistic activity against pathogenic microorganisms, inability to toxinproduction, 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 "MKC" 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 "MKC" 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 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

**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. |