Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0405U002134

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 01-06-2005

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Страшинський Ігор Мирославович
2. Strashinskiy Igor Myroslavovyth

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

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: 25-05-2005

Спеціальність за освітою: 05.13.07 - технологія м"яса і мясних продуктів

Місце роботи здобувача: Український державний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01033, Київ-33, вул.Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

III. Відомості про дисертацію

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

Сектор науки: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Український державний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01033, Київ-33, вул.Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.59.31

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології варених ковбасних виробів шляхом підвищення функціонально-технологічних властивостей сировини.

2. Improving the technology of boiled sausages by a heightening function - processing characteristics in the products.

Реферат:

1. Проведено дослідження фосфатних препаратів, імпортованих в Україну, аналіз літературних джерел щодо дії на м'ясну систему фосфатних солей та з врахуванням фізіологічних і санітарних аспектів використання фосфатів при виробництві м'ясопродуктів розроблено 12 експериментальних фосфатних сумішей. На підставі дослідження впливу розроблених сумішей на основні функціонально-технологічні властивості модельних м'ясних фаршів і органолептичні показники готових виробів визначено найбільш ефективне поєднання фосфатних солей. Доведено доцільність використання розробленої фосфатної суміші для підвищення ФТВ м'ясної сировини з ознаками PSE і DFD. На основі фосфатної суміші розроблено рецептуру

харчової композиції та проведено дослідження впливу запропонованих добавок на хід технологічного процесу і комплекс показників якості варених ковбас протягом терміну зберігання. Ключові слова: технологія, сировина, суміш фосфатна, харчова композиція, м'ясні фарші, варені ковбаси, кольороутворення, окиснювальні процеси, якість.

2. There are produced series of expertises of phosphatic drugs, which were imported in Ukraine, analysis of literary sources, in which one immediately was carried on about operating at a meat system of phosphatic salts and with allowance for physiological and sanitarian aspects of usage of phosphates by production meat products is designed 12 experimental of phosphatic mixtures. On a foundation there is study of influencing process of mixtures on the basic function - processing behaviour meat forcemeats and organoleptic index's of products were definite the most effective combination of phosphatic salts. There is demonstrated effectiveness usage of a phosphatic mixture for heightening FTV meat raw with signs PSE and DFD. During fabrication experimental - industrial crews boiled sausages are improved results of experimental researches and correctness of a choice, affirmed ingredients of the mud formulation of a phosphatic mixture and food composition. Key words: technology, phosphatic mixture, food composition, meat raw, cooked sausages, colour and his (its) stability, oxidizing processes, quality.

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. Гончаров Георгій Іванович

2. Gontharov Georgiy I.

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гуць Віктор Степанович
2. Гуць Віктор Степанович

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Михайловський Валентин Станіславович
2. Михайловський Валентин Станіславович

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Сектор науки: 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.