Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0421U101829

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 19-05-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ланиця Ірина Федорівна

2. Lanytsia Iryna F

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.15

Назва наукової спеціальності: Товарознавство харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 05-05-2021

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

Місце роботи здобувача: Львівський торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01597980

Місцезнаходження: вулиця Туган-Барановського, 10, м. Львів, Львівська обл., 79005, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Центральна спілка споживчих товариств України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): К 35.840.02

Повне найменування юридичної особи: Львівський торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01597980

Місцезнаходження: вулиця Туган-Барановського, 10, м. Львів, Львівська обл., 79005, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Центральна спілка споживчих товариств України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

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

Повне найменування юридичної особи: Львівський торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01597980

Місцезнаходження: вулиця Туган-Барановського, 10, м. Львів, Львівська обл., 79005, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Центральна спілка споживчих товариств України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 71.01.55

Тема дисертації:

1. Удосконалення товарознавчих властивостей посічених м'ясних напівфабрикатів з використанням продуктів переробки зерна амаранту

2. Improving the commodity properties of cut meat semi-finished products using amaranth grain processing products

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено актуальному питанню підвищення біологічної цінності та забезпечення якості посічених напівфабрикатів із використанням продуктів переробки зерна амаранту, а також досягненню певного економічного ефекту від впровадження нових виробів у виробництво. В дисертаційній роботі науково обґрунтовано необхідність пошуку і використання регіональних джерел білкової сировини для покращення товарознавчих властивостей та розширення асортименту посічених м'ясних напівфабрикатів. Експериментально доведено доцільність використання продуктів переробки зерна амаранту (борошна і шроту) як замінника частини м'ясної сировини при виробництві посічених напівфабрикатів. Встановлено, що борошно і шрот амаранту за харчовою цінністю не поступається м'ясній сировині, зокрема за вмістом білка, та мають високий вміст вітамінів (біотину і фолієвої кислоти), мінеральних речовин, зокрема калію, кальцію і магнію. Проведено комплексну товарознавчу оцінку якості посічених м'ясних напівфабрикатів із продуктами

переробки зерна амаранту. Доведено, що введення у рецептуру посічених напівфабрикатів борошна і шроту амаранту позитивно впливає на їх біологічну і харчову цінність, підвищує вміст харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів, покращує органолептичні властивості. Здійснено комплексне медико-біологічне дослідження посічених напівфабрикатів на лабораторних тваринах. Доведено відсутність у досліджуваних виробах речовин, що здатні накопичуватися й акумулюватися у внутрішніх органах лабораторних тварин, а їх споживання позитивно впливає на фізіологічний стан щурів. Продемонстровано низьку обізнаність споживачів щодо переваг використання продуктів переробки амаранту в продуктах харчування, зокрема у м'ясних виробах. Запропоновано промоційні заходи для спростування негативного сприйняття споживачами харчових добавок і визначено стратегії для забезпечення зміцнення конкурентних позицій досліджуваних виробів. Розробленням та впровадженням у виробництво посічених м'ясних напівфабрикатів із продуктами переробки зерна амаранту досягнуто відповідного соціального та економічного ефекту.

2. The dissertation is devoted to the topical issue of increasing the biological value and quality assurance of cut semi-finished products using amaranth grain processing products, as well as to achieve a certain economic effect from the introduction of new products into production. In the dissertation work the necessity of search and use of regional sources of protein raw materials for the improvement of commodity properties and expansion of the range of the cut meat semi-finished products is scientifically substantiated. The expediency of using amaranth grain processing products (flour and meal) as a substitute for some raw meat in the production of cut semi-finished products has been experimentally proved. It has been established that amaranth flour and meal are not inferior to meat raw materials in terms of nutritional value, in particular, in terms of protein content and have a high content of vitamins (biotin and folic acid) and minerals, in particular, potassium, calcium and magnesium. A comprehensive commodity assessment of the quality of cut meat semi-finished products with amaranth grain processing products was carried out. It is proved that the introduction into the recipe of chopped semi-finished flour and amaranth meal has a positive effect on their biological and nutritional value, increases the content of dietary fibre, minerals and vitamins, improves organoleptic properties. A comprehensive medical and biological study of cut semi-finished products on laboratory animals. It is proved that there are no substances in the studied products that can accumulate and accumulate in the internal organs of laboratory animals, and their consumption has a positive effect on the physiological state of rats. Low consumer awareness of the benefits of using amaranth processed products in food, in particular in meat products, has been demonstrated. Promotional measures to refute the negative perception of food additives by consumers are proposed and strategies are identified to strengthen the competitive position of the studied products. The development and implementation in the production of cut meat semi-finished products with amaranth grain products has achieved a corresponding social and economic effect.

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. Гірняк Лілія Ігорівна

2. Hirnyak Liliya I

Кваліфікація: к. т. н., 05.18.15

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. Паска Марія Зіновіївна

2. Paska Maria Z

Кваліфікація: д.вет.н., 03.00.13

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. Шурдук Інна Володимирівна

2. Shurduk Inna V

Кваліфікація: к. т. н., 05.18.15

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. Ощипок Ігор Миколайович
2. Oshchypok 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. Гаврилишин Володимир Володимирович
2. Havrylyshyn Volodymyr V

Кваліфікація: к. т. н., 05.18.15

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. Решетило Лідія Іллівна

2. Reshetylo Lidiia I

Кваліфікація: к. т. н., 05.18.15

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	Сирохман Іван Васильович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Доманцевич Ніна Іванівна
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.

