Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0407U001112

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 16-03-2007

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Турчин Ірина Миронівна

2. Turchyn Iryna Myronivna

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: 14-03-2007

Спеціальність за освітою: 8.091709

Місце роботи здобувача: Львівський технікум м"ясної та молочної промисловості НУХТ

Код за ЄДРПОУ: 34568610

Місцезнаходження: вул. Бортнянського, 30/32

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: Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С.З.Гжицького

Код за ЄДРПОУ: 00492990

Місцезнаходження: 79010, Україна, м.Львів, вул.Пекарська,50

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.63.39

Тема дисертації:

1. Розроблення технології голландського брускового сиру з використанням гомогенізації молока
2. Ihe influend of milk homogeneity on the gualuty of Holand cheese group of chese

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню застосування гомогенізації молока при виробництві сирів голландської групи. Проведено експериментальні дослідження впливу різних режимів гомогенізації молока на його складові частини. Обґрунтовано застосування та експериментально встановлено оптимальний режим гомогенізації молока при тиску 5,0-7,5 МПа при виробництві сирів голландської групи, на прикладі голландського брускового сиру. Опрацьовано режими, параметри технологічного процесу виробництва, при використанні бактеріальних препаратів прямого внесення "Актив" та бактеріальної закваски "БП-Углич-№4". Визначено, що тривалість сичужного зсідання молока становить 29-26 хв. Рекомендовано готовий сирний згусток з гомогенізованого молока при 5,0-7,5 МПа розрізати при невеликій швидкості обертання мішалки. Розрізаний згусток залишати в спокої на 5-8 хв для відділення сироватки, ущільнення частинок сирного згустку та запобігання різкого зростання сирного пилу, а отже, втрат білку з сироваткою. Повільне розрізання та постановку зерна проводити до моменту набуття ним характерної

пружності, округлості та щільності. Тривалість вимішування сирного зерна перед другим нагріванням - 25-35 хв., температура другого нагрівання - 39-41 С, тривалість вимішування після другого нагрівання - 20-30 хв. Досліджено зміни фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних показників якості твердих сичужних сирів голландської групи, вироблених із гомогенізованого молока при застосуванні бактеріального препарату прямого внесення "Актив" та бакзакваски "БП-Углич-№4" під час технологічного процесу виробництва сирів.

2. The Thesis is devoted to the scientific grounding of milk homogeneity 5,0-7,5 MPa usage during production of Holand cheese group of cheese. There was proved the usage of milk homogeneity during production of rennet cheese of Holand cheese group. There were worked on treatments and parameters of technological process during production of Holand cheese group of cheese from homogeneous was used as an example along with usage of bacterial applying preparation "Activ" and ferment "BP-Uglich-№4". Optimum treatment of milk homogeneity during production of hard rennet cheese of Holand cheese group was experimentally determined. It was determined that duration of rennet coagulation of milk is approximately 29-26 min. It is recommended to cut a piece of chese from homogeneous milk to cut while mixer moves at low speed. Cut piece lay for 5-8 minutes to separate the whey, compact the particles of cheese and to prevent the inorease of cheese dust and thus loss of protun with whey. It would be wise to cut cheese slowly before it is elastic, roundish and dense. Duration of cheese grain mixing before second heating is 25-35 min, the temperature of second heating is 39-41 0C, duration of mixing after second beating is 20-30 min.

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. Дроник Григорій Васильович
2. Dronyk Gryhjrij Vasylovych

Кваліфікація: д.б.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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Рудавська Ганна Богданівна

2. Рудавська Ганна Богданівна

Кваліфікація: д.с.-г.н., 06.02.04

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. Скорченко Тетяна Анатоліївна

2. Скорченко Тетяна Анатоліївна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.11

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.