

# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0521U000056

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 21-10-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



## II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Онищенко В'ячеслав Миколайович
2. Onishchenko Vyacheslav Mykolaiovych

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.16

Назва наукової спеціальності: Технологія продуктів харчування

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 29-09-2021

Спеціальність за освітою: 7.03051001

Місце роботи здобувача: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

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 64.088.01

**Повне найменування юридичної особи:** Харківський державний університет харчування та торгівлі

**Код за ЄДРПОУ:** 01566330

**Місцезнаходження:** вул. Клочківська, буд. 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, 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:** Харківський державний університет харчування та торгівлі

**Код за ЄДРПОУ:** 01566330

**Місцезнаходження:** 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

### **V. Відомості про дисертацію**

**Мова дисертації:**

**Коди тематичних рубрик:** 65.59.31, 65.59.91

**Тема дисертації:**

1. Наукове обґрунтування технологій склеєних кишкових оболонки та смажених ковбас з їх використанням
2. Scientific substantiation of the technologies of glued intestinal casings and fried sausages with their use

**Реферат:**

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню реалізації у технології склеєних кишкових оболонки локальної або інтегральної модифікації їх механічних властивостей шляхом теплової коагуляції, дублення, пластифікації та утворення армуючого шва, що зберігає ресурс натуральних оболонки, значно покращує їх функціонально-технологічні властивості при виробництві асортименту смажених ковбас та забезпечує економічну ефективність завдяки збільшенню виходу готової продукції. Досліджено хімічний склад, функціонально-технологічні властивості натуральних оболонки, вміст у них токсичних елементів та мікробіологічні показники безпечності. Визначено закономірності змін водопоглинання, гігроскопічності, пористості армованої кишкової сировини в результаті технологічної обробки залежно від тривалості та температури теплової коагуляції, концентрації таніну в дубильному розчині та тривалості дублення. Розроблено технології, визначено якість і безпечність армованих склеєних кишкових ковбасних оболонки. Розроблено технології смажених ковбас із їх використанням. Визначено закономірності кількісних та якісних змін смажених ковбас у склеєних кишкових оболонках та здійснено комплексну оцінку їх якості. Виконано

комплекс наукових, технологічних та організаційних робіт з упровадження одержаних результатів у виробництво та освітній процес. Встановлено ефективність впровадження одержаних результатів та запропонованих техніко-технологічних рішень.

2. The dissertation is devoted to the scientific substantiation of realization in the technology of glued intestinal casings of local or integral modification of their mechanical properties by thermal coagulation, tanning, plasticization and formation of a reinforcing seam which maintains a resource of natural covers, considerably improves their functional and technological properties during the production, provides economic efficiency by increasing the yield of finished products. Chemical composition, functional and technological properties of natural shells, the content of toxic elements and microbiological safety indicators are studied. Regularities of changes in water absorption, hygroscopicity, porosity of reinforced intestinal raw materials in the result of technological processing depending on the duration and temperature of thermal coagulation, concentration of tannin in tanning solution and duration of tanning are determined. The technology of reinforced glued intestinal sausage casings is developed, their quality and safety are determined. The technology of fried sausages with their use is developed. Regularities of quantitative and qualitative changes of fried sausages in glued intestinal casings are determined and their quality is comprehensively assessed. A set of scientific, technological and organizational works on the implementation of the results in the production and educational process is performed. Efficiency of the obtained results implementation and the proposed technical and technological solutions is established.

**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. Михайлов Валерій Михайлович

2. Mykhailov Valeriy Mychailovych

**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

## **VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів**

### **Офіційні опоненти**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Цихановська Ірина Василівна
2. Цихановська Ірина Василівна

**Кваліфікація:** д.т.н., 05.18.16

**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. Пасічний Василь Миколайович
2. Пасічний Василь Миколайович

**Кваліфікація:** д.т.н., 05.18.04

**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. Скрипник Вячеслав Олександрович
2. Скрипник Вячеслав Олександрович

**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

**Рецензенти**

### **VIII. Заключні відомості**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові  
голови ради**

Михайлов Валерій Михайлович

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

Михайлов Валерій Михайлович

**Відповідальний за підготовку  
облікових документів**

**Реєстратор**

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



Юрченко Т.А.