

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0425U000261

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-08-2025

Статус: Запланована

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Недорізанюк Ліана Павлівна

2. Liana Nedorizanyk

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 03.00.20

Назва наукової спеціальності: Біотехнологія

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 09-09-2025

Спеціальність за освітою: Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса

Місце роботи здобувача: Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: вул. Євгена Сверстюка, буд. 4-а, Київ, 02002, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія аграрних наук України

Ідентифікатор ROR:

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.378.01

Повне найменування юридичної особи: Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: вул. Євгена Сверстюка, буд. 4-а, Київ, 02002, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія аграрних наук України

Ідентифікатор ROR:

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

Повне найменування юридичної особи: Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: вул. Євгена Сверстюка, буд. 4-а, Київ, 02002, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія аграрних наук України

Ідентифікатор ROR:

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації: Українська

Коди тематичних рубрик: 62.09, 65.09

Тема дисертації:

1. Наукове обґрунтування біотехнологічного оброблення свинини для виробництва суцільном'язових продуктів
2. Scientific justification of biotechnological processing of pork for the production of whole-muscle products

Реферат:

1. У роботі науково обґрунтовано ефективність біотехнологічного оброблення свинини для виробництва суцільном'язових продуктів. Розроблено бактеріальний препарат «ЛСТ» на основі штамів *Staphylococcus simulans*, *Lactocaseibacillus rhamnosus*, *Lactocaseibacillus paracasei*, *Bacteriaplasmacitii* *riapiagit*, що проявляє високу ферментативну, антагоністичну та адаптивну активність у м'ясному середовищі. Досліджено вплив препарату на мікробіологічні, фізико-хімічні, органолептичні та структурно-механічні показники продуктів. Встановлено, що застосування «ЛСТ» забезпечує зниження рН до 5,2, активності води - до 0,963, підвищення чисельності молочнокислих бактерій до $6,31 \cdot 10^8$ КУО/г, зменшення залишкового нітриту натрію на 75 %, пригніченню умовно-патогенної мікрофлори, покращенню текстури, аромату та забарвлення. Запропоноване біотехнологічне оброблення дає змогу скоротити тривалість виготовлення продуктів на 2-3

доби порівняно з традиційними технологіями. Ефективність препарату впроваджено на підприємствах м'ясної промисловості та підтверджено економічними розрахунками. Розроблено та затверджено технологічну інструкцію, отримано свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір. Новизну технологічних рішень підтверджено патентами України на винахід.

2. This dissertation presents a scientific substantiation and experimental studies focused on the biotechnological processing of pork for the production of whole-muscle products. A new bacterial preparation "LST" was developed based on strains *Staphylococcus simulans*, *Lactocaseibacillus rhamnosus*, *Lactocaseibacillus paracasei*, *Lactiplantibacillus plantarum*, which demonstrated high nitrite-reducing, acid-forming, proteolytic, and antagonistic activity. The influence of the preparation on microbiological, physicochemical, organoleptic, and structural-mechanical indicators of the products was studied. It was found that the use of "LST" ensured a reduction in pH to 5.2, water activity to 0.963, an increase in the number of lactic acid bacteria to 6,31 10 CFU/g, a 75% reduction in residual sodium nitrite, inhibition of conditionally pathogenic microflora, and improvement in texture, aroma, and color. The proposed biotechnological treatment makes it possible to reduce the production time of products by 2-3 days compared to traditional technologies. The effectiveness of the preparation was implemented at meat processing enterprises and confirmed by economic calculations. A technological instruction was developed and approved, and a certificate of copyright registration was obtained. The novelty of the technological solutions was confirmed by patents of Ukraine for invention.

Державний реєстраційний номер ДіР: 0111U001297 0121U108549

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки: Науки про життя, нові технології профілактики та лікування найпоширеніших захворювань

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності: Технологічне оновлення та розвиток агропромислового комплексу

Підсумки дослідження: Нове вирішення актуального наукового завдання

Публікації:

1. Лизова В.Ю., Недорізанюк Л.П. Застосування технологічних компонентів у технології ферментованих ковбас. *Продовольча індустрія АПК*. 2011. № 2. С. 18 - 19.
2. Даниленко С.Г., Коваленко Л.М., Панасюк І.В., Недорізанюк Л.П. Дослідження якісного та кількісного складу мікрофлори розсолів. *Наукові праці НУХТ*. 2013. № 49. С. 45-49.
3. Даниленко С.Г. Панасюк І.В., Недорізанюк Л.П. Мікрофлора м'ясних розсолів. *Харчова наука і технологія*. 2013. № 4 (25). С. 43-45.
4. Недорізанюк Л.П. Лизова В.Ю., Войцехівська Л.І. Вплив бактеріального препарату на формування структури ферментованого суцільном'язового продукту зі свинини. *Вісник аграрної науки*. № 3. 2013. С. 59 - 62
5. Франко О.В., Даниленко С.Г., Недорізанюк Л.П. Бактеріальні препарати, як додатковий «бар'єр» у виробництві ферментованих м'ясних продуктів. *Продовольчі ресурси*. № 1. 2013. С. 58 - 64
6. Недорізанюк Л.П., Франко О.В., Войцехівська Л.І. Вплив композицій бактеріальних препаратів на зниження залишкового вмісту нітриту натрію. *Продовольчі ресурси*. 2014. 2. 02. С. 45-58.
7. Даниленко С.Г., Недорізанюк Л.П. Використання новоствореної бактеріальної композиції у виробництві м'ясних продуктів. *Продовольча індустрія АПК*. 2014. № 6. С. 29-33.
10. Danylenko, S., Nedorizanyuk, L., Potemska, O., Korol T., Ivaniuta, A., Kryzhova, Y., Israelian, V., & Kovalenko, N. Improvement of the quality of pork meat during salting due to the use of starter bacterial cultures. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 2024. №18. P. 239-250. SCOPUS .
<https://doi.org/10.5219/1953>.
11. Bal-Prylypko, L., Danylenko, S., Mykhailova, O., Nedorizanyuk, L., Bovkun, A., Slobodyanyuk, N., Omelian, A., Ivaniuta, A. Influence of starter cultures on microbiological and physical-chemical parameters of dry-cured

Наукова (науково-технічна) продукція: технології; проекти нормативних документів

Соціально-економічна спрямованість: створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту; збільшення обсягів виробництва; економія матеріалів

Охоронні документи на ОПВ:

Винаходи, корисні моделі, промислові зразки

1. Патент на винахід UA № 113345 МПК (2016.01) A23L 13/40 (2016.01); A23L 13/70 (2016.01) A22C 11/00 Спосіб виробництва сирокочених суцільном'язових продуктів зі свинини Недорізанюк Л.П., Лизова В.Ю., Даниленко С.Г. а 2015 08055 від 13.08.2015, Бюл. № 5; опубл. 10.01.2017, Бюл. №1. 2. Патент на винахід UA № 114255 МПК С 12 №1/20 (2016.01) A23В 4/22' (2016.01); 0 2 R 1/25 (2016.01), d 2 R 1/225 (2016.01), d 2 R 1/44 (2016.01) Спосіб одержання бактеріального препарату «ЛСТ» для посолу м'ясної сировини. Даниленко С.Г., Недорізанюк Л.П., Семенівська О.А. Заявка № а 2016 01194 від 12.02.2016, Бюл. № 9; опубл. 10.05.2017.

Впровадження результатів дисертації: Впроваджено

Зв'язок з науковими темами: 0111U001293 (2011-2015pp) 0121U108549 (2021-2025pp)

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Даниленко Світлана Григорівна
2. Svitlana Danylenko

Кваліфікація: д. т. н., професор, 03.00.20

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: вул. Євгена Сверстюка, буд. 4-а, Київ, 02002, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія аграрних наук України

Ідентифікатор ROR:

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Карпенко Олена Володимірівна

2. Olena V. Karpenko

Кваліфікація: д.т.н., професор, 03.00.20

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-1943-8673

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Інститут фізико-органічної хімії і вуглехімії ім. Л. М. Литвиненка Національної академії наук України

Код за ЄДРПОУ: 05420735

Місцезнаходження: Харківське шосе, буд. 50, Київ, 02155, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Національна академія наук України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Пасічний Василь Миколайович

2. Vasyl M. Pasichnyi

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.18.04

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, Київ, 01601, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

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

Даниленко Світлана Григорівна

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

Науменко Оксана Василівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Данілова К.О.

Реєстратор

УкрІНТЕІ

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



Юрченко Тетяна Анатоліївна