Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U005125

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 09-12-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Горбач Олександр Ярославович
2. Gorbach Oleksandr Yaroslavovich

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: 05-12-2019

Спеціальність за освітою: інженер-технолог

Місце роботи здобувача: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ТРІО ТАД"

Код за ЄДРПОУ: 42525640

Місцезнаходження: вулиця БОРИСПІЛЬСЬКА, будинок 7, м. Київ, Київ, 02099, Україна

Форма власності:

Сфера управління:

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: 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

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.59

Тема дисертації:

1. Розробка технології варених ковбасних виробів з комплексом тваринних білків і харчових волокон

2. Development of technology of cooked sausage products with a complex of animal proteins and food fibers

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота присвячена актуальній проблемі – розробці технології варених ковбасних виробів, направлена на розширення асортименту за рахунок використання м’яса птиці та вторинних продуктів переробки м'ясопереробної та молочної галузей у рецептурах. В дисертаційній роботі систематизований матеріал по сучасним напрямкам та перспективам використання білкових препаратів тваринного походження у виробництві м’ясопродуктів, розглянуті питання пов’язані з використанням хітозану як комплексоутворюючого компоненту в технології варених ковбасних виробів. Проаналізовано використання харчових добавок в ковбасному виробництві; властивості білків та полісахаридів в м’ясних системах; теорія, досвід і перспективи створення комплексних добавок для варених ковбасних виробів. Вперше науково обґрунтовано доцільність комплексного використання колагенового тваринного білка «PreGel95», концентрату сироваткового білка КСБ УФ-65 з хітозаном і хлористим кальцієм. Вперше науково обґрунтовано і експериментально підтверджено перспективність і доцільність використання білоквмісної сировини в комплексі з хітозаном і хлористим кальцієм в технологіях варених ковбасних виробів, що

дозволить замінити дороговартісну м’ясну сировину, розширити асортимент і збільшити обсяги виробництва продукції. Проведенням клінічної апробації доведено ефективність використання комплексної білково-вуглеводно-мінеральної добавки при розробці продуктів спеціального призначення.

2. The dissertation is dedicated to the topical problem of today – the development of technology of cooked sausage products, aimed at expanding the range through the use of poultry meat recipes, secondary meat and dairy processing products. In the dissertation, the materials on current trends and prospects for use of animal protein preparations in production of meat products is systematized, issues related to the use of chitosan as complexing component in the technology of cooked sausage products are considered. The insights into the use of food additives in sausage production; properties of proteins and polysaccharides in meat systems; theory, experience and prospects of creating complex additives for cooked sausages are given. For the first time, scientific credence is given to complex use of animal collagen protein "PreGel95", whey protein concentrate WPC UF-65 with chitosan and calcium chloride. For the first time, scientifically substantiated and experimentally proved the sustainability and expediency of using protein-containing raw materials in a complex with chitosan and calcium chloride in the technologies of cooked sausage products, which will allow replacing expensive meat raw materials, expand the range and increase production volumes. Clinical approbation proved the efficiency of using complex protein-carbohydrate-mineral supplement in the development of special-purpose products.

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. Пешук Людмила Василівна

2. Peshuk Lyudmyla V.

Кваліфікація: д. с.-г. н., 06.02.01

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. Янчева Марина Олександрівна

2. Yancheva Marina O.

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. Поварова Наталя Миколаївна

2. Povarova Natalia M.

Кваліфікація: к. 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

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.