Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0409U002259

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 14-05-2009

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кравчук Василь Васильович
2. Kravchuk Vasyl Vasylovich

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 16.00.09

Назва наукової спеціальності: Ветеринарно-санітарна експертиза

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 13-04-2009

Спеціальність за освітою: 7.130501

Місце роботи здобувача: Національна академія Державної прикордонної служби України імені Богдана Хмельницького

Код за ЄДРПОУ: 14321481

Місцезнаходження: 29003, м. Хмельницький, вул. Шевченка, 46

Форма власності:

Сфера управління: Державний митний комітет Україниии

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.004.12

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

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

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: 03041, м. Київ-41, вул. Героїв Оборони, 15

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет міністрів

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 68.41

Тема дисертації:

1. Критерії оцінки якості м'яса

2. Criteria of meat quality estimation

Реферат/анотація:

1. Метою дисертаційного дослідження було вдосконалити сучасні підходи й обґрунтувати методи оцінки визначення якості м'яса. Проведено органолептичні, хімічні та мікроскопічні дослідження м'яса і встановлено, що визначення pH і реакція на пероксидазу є неефективними для визначення свіжості м'яса, а тому не можуть бути використаними як самостійні методи. Вдосконалено прилад для відгонки летких жирних кислот, який дозволяє точніше, порівняно з чинним приладом, наведеним в ГОСТ 2392-78, визначити свіжість м'яса. Для більш достовірного дослідження вільних ЛЖК запропоновано використовувати метод газової хроматографії. Встановлено вплив умов вирощування свиней та великої рогатої худоби на якість свинини та яловичини і доведено, що забійний вихід, органолептичні показники, хімічний та амінокислотний склад були кращими у м'яса тварин, вирощених в особистих підсобних господарствах населення. Розроблено та науково обґрунтовано систему контролю за виробництвом якісного та безпечного м'яса. Визначено головні критеріїякості м'яса.

2. The dissertation is dedicated to study, elaboration and introduction of up-to-date estimation of methods and major criteria of meat quality. It is proven that quality of pork and beef depends on the terms of maintenance and feeding of animals. Organoleptic, chemical, and microscopic researches of meat are conducted. It is confirmed that determinations of pH and reaction on peroxidase are not assured for determination meat freshness and that is why they can not be used as independent methods. Conclusion about freshness of meat is possible to do only on the basis of organoleptic, chemical and microscopic methods of research. A device for volatile fat acids distillation is improved, which allows to define freshness of meat more exactly, in comparance with an operating device, resulted in GOST 2392-78. It is suggested for more reliable research of free volatile fat acids to use the method of gas sorptography. Influence of growing terms of pigs and cattle is set on pork and beef quality. It is proven that for slaughter output, organoleptichni indexes, chemical and amino acid composition of meat were the best from animals, grown in the personal subsidiary economies of population. The checking system is developed and scientifically grounded after the production of high-quality and safe meat. Certainly basic criteria of meat quality.

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. Якубчак Ольга Миколаївна
2. Yakubchak Olga Mykolayivna

Кваліфікація: д.вет.н., 16.00.03, 16.00.08

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. Ковбасенко Володимир Мусійович

2. Ковбасенко Володимир Мусійович

Кваліфікація: д.вет.н., 16.00.09

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. Котелевич Валентина Антонівна

2. Котелевич Валентина Антонівна

Кваліфікація: к.вет.н., 16.00.09

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 Засєкін Дмитро Адамович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Засєкін Дмитро Адамович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.