Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U005319

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-12-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Маслійчук Ольга Богданівна

2. Masliichuk Olga B.

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат 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: 06-12-2019

Спеціальність за освітою: Технологія харчування

Місце роботи здобувача: Львівський коледж мясної та молочної промисловості НУХТ

Код за ЄДРПОУ: 34568610

Місцезнаходження: вул. Бортнянського, 30/32, м. Львів, Львівська обл., 79039, Україна

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 26.058.07

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: Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького

Код за ЄДРПОУ: 00492990

Місцезнаходження: вул. Пекарська, 50, м. Львів, Львівська обл., 79010, 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. Удосконалення технологій м'ясних посічених напівфабрикатів з використанням рослинної сировини

2. Improvement of the Technology of Meat Minced Half Products with the Use of Plant Raw Materials

Реферат/анотація:

1. Роботу присвячено розробленню технології м'ясних посічених напівфабрикатів, збагачених люпиновим борошном та дивосилом з метою отримання продукції з підвищеною білковою протеїновою складовою для подолання білкового дефіциту населення. У роботі науково обґрунтовано рецептурний склад та вдосконалено технологію м'ясних посічених напівфабрикатів, що дозволяє раціонально використати люпинове борошно та дивосил і створити комбінований м'ясо-рослинний продукт з підвищеною білковою складовою, токсикологічну безпечність якого доведено в умовах in vivo. Науково обґрунтовано й експериментально підтверджено можливість використання люпинового борошна та дивосилу в технології м'ясних посічених напівфабрикатів; проведено моделювання за амінокислотним складом та розроблено рецептури м'ясних посічених напівфабрикатів із використанням люпинового борошна та дивосилу; отримано нові відомості щодо впливу комбінування тваринної і 5-, 10- та 15-відсоткової рослинної сировини на можливість підвищення харчової та біологічної цінності, безпечності та якості м'ясних посічених

напівфабрикатів; встановлено, що для отримання оптимальних функціонально-технологічних, сенсорних характеристик доцільно використовувати гідратоване люпинове борошно із заміною 10 % яловичого м'яса та дивосилу із заміною 50 % перцю чорного. Розроблено і затверджено нормативну документацію на котлети з рослинною сировиною. Здійснено впровадження удосконаленої технології у підприємства ресторанного господарства: ресторану при готелі «Нота Бене», мережі ресторанів «Crazy Town», ГП PRO100HUB та в освітній процес. Соціально-економічний ефект від впровадження наукової розробки полягає у збільшенні доступності м'ясних посічених напівфабрикатів для споживачів та зменшенні відпускної ціни на котлети «Особливі» на 3,3 %, «Ніжні» – 6,9 %, «Любительські» – 10,2 %.

2. The work is dedicated to the use of Lupine flour and Inula dry extract in the technology of meat minced half products with the purpose to enrich the final products with proteins and to widen the range of product assortment in treatment and preventive nutrition. The acquirer grounded and thereinafter designed the improved technology of meat minced half products with the use of Lupine flour and Inula dry extract which could promote the formation of functional and technological properties of the minced meat, the increase of the consumer indices and the nutritional value of the new sorts of half products. The main tasks to achieve this goal were the following: the possibility of using the Lupine flour and Inula dry extract in the technology of meat minced products was scientifically proved and experimentally confirmed; the modeling of meat minced half products with Lupine flour and Inula dry extract by the amino acid content was conducted; the recipes of the mentioned products were designed; the new data concerning the impact of the compounds of the animal and 5-, 10-, and 15-percent plant raw materials on the possibility to increase the nutritional and biological value, safety and quality of meat minced half products. There was also confirmed the expedience of using the hydrated Lupine flour and Inula dry extract for replacement of 10 percents of beef, in order to obtain the optimal functional, technological, and sensory characteristics. The normative documentation for cutlets enriched with Lupine flour and Inula dry extract was elaborated and thenceforth confirmed. The improved technology was implemented in the following restaurants: restaurant at «Nota Bene» hotel; restaurant network «Crazy Town»; «PRO100HUB» hotel, and also into the educational process. The social-and-economical effect from implementation of the project elaborated resulted in the increase of availability of meat minced half products to the consumer, and in the decrease of the selling price for «Osoblyvi» cutlets on 3.3 percents, for «Nizhni» cutlets on 6.9 percent, and for «Lyubytelski» on 10.2 percents.

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. Паска Марія Зіновіївна

2. Paska Maria Z.

Кваліфікація: д.вет.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. Гринченко Ольга Олексіївна
2. Grynchenko Olga O.

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. Кравченко Михайло Федорович
2. Kravchenko Mykhaylo F.

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Соколенко Анатолій Іванович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Соколенко Анатолій Іванович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності Юрченко Т.А.