Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0825U000079

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 08-01-2025

Статус: Запланована

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Цуй Чженкун ...
2. Zhenkun .. Cui

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор філософії

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 181

Назва наукової спеціальності: Харчові технології

Галузь / галузі знань: виробництво та технології

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: 181 Харчові технології

Дата захисту: 28-02-2023

Спеціальність за освітою: Харчові науки

Місце роботи здобувача:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): 593

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, Суми, Сумський р-н., 40021, 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: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації: Англійська

Коди тематичних рубрик: 65.13, 65.09

Тема дисертації:

1. Розробка технології приготування м’яса кальмарів з новими споживчими властивостями
2. Development of technology of squid meat preparation with new consumer properties

Реферат:

1. Базуючись на наукових теоретичних та експериментальних дослідженнях, дисертація присвячена вдосконаленню промислової технології виробництва продукції з кальмарів, а також розробці та застосуванню технології холодної стерилізації синім світлом (Blu-ray) з використанням вакууму та низькотемпературної синергічної термічної обробки. З покращенням економічного розвитку та зміною концепції дієти людей продукти з водних біоресурсів з високим вмістом білка та низьким вмістом жиру стають все більш популярними серед людей. Кальмари певною мірою можуть задовольнити цей попит споживачів. Річний вилов кальмарів у Китаї зростає, вилов молюсків у 2019 році склав 16324799,7 тонни (жива вага) (FAO). Мікробіологічне псування сировини і харчових продуктів з гідробіонтів при зберіганні серйозно загрожує безпечності харчових продуктів і здоров’ю людини. Крім того, використання антибіотиків для подовження терміну зберігання сприяє появі стійких до ліків бактерій і навіть мультирезистентних бактерій, що створює серйозні проблеми для контролю безпеки харчових продуктів. З підвищенням рівня життя людей, покращенням умов логістики та транспортування споживчий попит людей на морепродукти

демонструє тенденцію до зростання. Важливою проблемою харчової громадської охорони здоров'я є забезпечення безпечності харчових продуктів. Таким чином, актуальним є виробництво безпечної продукції з кальмарів з якісними властивостями та подовженим терміном зберігання. Люди захоплюються зеленою, натуральною, здоровою їжею, сподіваючись, що саме такий сегмент харчової продукції здатен забезпечити оригінальний смак, текстуру продукту та його поживність.

2. Based on scientific demonstration and experimental research, this thesis is devoted to improving the industrial technology to produce squid products and developing and applying the blue light (Blu-ray) cold sterilization technology using the vacuum and lowtemperature synergistic heat treatment. With the improvement of economic development and the change of the people's diet concept, aquatic products with high protein and low fat are more and more popular among the people. Squid can meet this demand of consumers to a certain extent. The annual catch of squid in China is on the rise, and the catch of Molluscs in 2019 was 16324799.7 tons (live weight) (FAO). However, foodborne pathogenic bacteria contamination seriously threatens food safety and human health. In addition, the use of antibiotics promotes the emergence of drug-resistant bacteria and even multidrug-resistant bacteria, which brings severe challenges to food safety control. In particular, with the improvement of people's living standards and the improvement of logistics and transportation conditions, people's consumption demand for seafood is showing an increasing trend. Reducing the threat of food safety is still an issue in food public health today. one of the significant challenges. Thus, the hot issue is producing safe squid products with high-quality properties and preserving them for as long as possible. People admire green, natural, healthy food, hoping that casual food usually tastes the original flavor and texture of the product and its nutrition.

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки: Фундаментальні наукові дослідження з найбільш важливих проблем розвитку науково-технічного, соціально-економічного, суспільно-політичного, людського потенціалу для забезпечення конкурентоспроможності України у світі та сталого розвитку суспільства і держави

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності: Освоєння нових технологій транспортування енергії, впровадження енергоефективних, ресурсозберігаючих технологій, освоєння альтернативних джерел енергії

Підсумки дослідження: Новий напрямок у науці і техніці

Публікації:

- Cui, Z., Dubova, H., & Mo, H. (2019). Efects of sous vide cooking on physicochemical properties of squid. Hygienic Engineering and Design, 29, 35-40.
- Cui, Z., Manoli, T., Nikitchina, T., & Mo, H. (2020). Trends in the manufacture of processed squid products. Food Science and Technology, 14(1), 89-97.
- Cui, Z., Yan, H., Manoli, T., Mo, H., Bi, J., & Zhang, H. (2021). Advantages and challenges of sous vide cooking. Food Science and Technology Research, 27(1), 25-34.
- Yan, H., Cui, Z., Manoli, T., & Zhang, H. (2021). Recent advances in non-thermal disinfection technologies in the food industry. Food Science and Technology Research, 27(5), 695-710.
- Zhao X., Zhang Z., Cui, Z, Manoli T., Yan H., Zhang H. (2022). Quality changes in storage of sous vide cooking Argentine squid (Illes argentinus) after blue light sterilization. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 16, 175-186.

Наукова (науково-технічна) продукція:

Соціально-економічна спрямованість:

Охоронні документи на ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації: Впроваджено

Зв'язок з науковими темами: 0119U101237

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Манолі Тетяна Анатоліївна
2. Tetyana A. Manoli

Кваліфікація: к.т.н., доц., 05.18.13

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сидоренко Олена Володимирівна
2. Olena V. Sydorenko

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.18.15

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Державний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44470624

Місцезнаходження: вул. Кіото, буд. 19, Київ, 02156, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна

2. Larysa V. Bal-Prylypko

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

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, буд. 15, Київ, 03041, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Самілик Марина Михайлівна
2. Maryna M. Samilyk

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.18.12

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Тищенко Василь Іванович
2. Vasyl Tischenko

Кваліфікація: к. с.-г. н., доц., 06.02.04

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0001-8149-4919

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Фотіна Тетяна Іванівна
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Фотіна Теняна Іванівна
Відповідальний за підготовку облікових документів	Веретейченко Ірина Анатоліївна
Реєстратор	УкрІНТЕІ
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Тетяна Анатоліївна