Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0418U002375

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 14-05-2018

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Родіонова Катерина Олександрівна

2. Rodionova Kateryna Oleksandrivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 16.00.06

Назва наукової спеціальності: Гігієна тварин та ветеринарна санітарія

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 26-04-2018

Спеціальність за освітою: Ветеринарна медицина

Місце роботи здобувача: Луганський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493669

Місцезнаходження: вул. Алчевських, 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, 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): К 64.070.01

Повне найменування юридичної особи: Харківська державна зооветеринарна академія

Код за ЄДРПОУ: 00493758

Місцезнаходження: вул. Академічна, 1, смт. Мала Данилівка, Дергачівський р-н., Харківська обл., 62341, 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: Луганський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493669

Місцезнаходження: вул. Алчевських, 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 68.41.31

Тема дисертації:

1. Санітарно-гігієнічна оцінка та дезінфекція об’єктів ветеринарного нагляду на м'ясопереробних підприємствах.

2. Sanitary-hygienic assessment and disinfection of the objects veterinary supervision at meat processing enterprises.

Реферат/анотація:

1. В дисертації представлені результати санітарно-гігієнічної оцінки яловичини та тушок курчат-бойлерів під час технологічного циклу забою та переробки. Підтверджено, що від ветеринарно-санітарного стану приміщення, технологічного устаткування, робочого інструменту, повітря, якості води та гігієни робочого персоналу залежить мікробна контамінація м’ясопродуктів. Визначено, що використання установок закритого типу (рециркуляторів) упродовж робочого часу, з додатковим використання бактерицидних ламп ДБ-30-1 упродовж 30 хв до початку роботи виробничих цехів дозволяє зменшити загальну кількість мікроорганізмів у повітрі на 67,25 % та кількість пліснявих грибів та дріжджів на 7,3 %. У результаті експлуатації установки пом’якшення води безперервної дії WSA Twin 1865S/175 (Україна) вдалося знизити жорсткість води до 4 мг-екв/дм3. Експериментальним шляхом доведено, що використання препарату «CD-

256» у концентрації 0,3 % за експозиції 60 хв та засобу «ДЗПТ-2» у концентрації 0,5 % за експозиції 120 хв повністю знезаражує поверхні, виготовлені з різних матеріалів (бетон, дерево, кахель, метал, пластик, скло). Встановлено, що використання мийного препарату «Анти-Джерм SR S 25» у концентрації 2,0 % впродовж 30 хв забезпечує високоякісну мийку технологічного обладнання та виробничих приміщень. За результатами дослідів визначено ефективність застосування озону в шафі «Озонот» для дезінфекції ножів у харчовій промисловості за його концентрації 7,0 мг/м3 та експозиції 45 хв і попереднього знежирення інструментів препаратом «Гігазім (Gigazyme)» у концентрації 1,0 % впродовж 1 хв за температури 22±2,0 0С. Визначено, що застосовування засобів «Санітєль», «BakterioSol (БактеріоСол)» та «Анавідін-Експроф» для антисептичної обробки рук зменшує кількість загальної мікрофлори на 99,79 %, 99,78 % та 99,64 % відповідно. Встановлено, що використання препарату «П3-оксонія актив 150 (P3-oxonia active 150)» у концентрації 0,03 % за експозиції 30 хв сприяє зменшенню мікробної контамінації тушок птиці в процесі їх переробки та забезпечує мікробіологічну стійкість продукції впродовж 9 діб. За результатами досліджень розроблено систему ветеринарно-санітарних заходів для м'ясопереробних підприємств.

2. In the system of measures providing veterinary and sanitary welfare at meat processing enterprises, crucial point is timely and qualitative providing a complex of special measures, among which the most important place belongs to the stuff disinfection and hygiene. Currently, among a large number of disinfectants, there is a shortage of those, are allowed being used in the food industry. Therefore, the search for effective biocidal detergents for preventive disinfection and the development regimes of their use in meat processing enterprises today is a very topical item. The purpose of work was to carry out sanitary-hygienic assessment of veterinary control objects and to improve of preventive disinfection regimes at meat processing enterprises. Based on bacteriological studies, we have studied microbial contamination of beef and poultry carcasses during the slaughter process and processing. It was found that on the beef carcass surfaces is observed the increase amount of MAFAnM and bacteria of Enterobacteriaceae family during the slaughter process, from the skin removing process to the final carcasses toilet. The direct dependence on the microbial background of beef carcasses and half-carcasses to the duration work of the slaughter shop was established. It has been confirmed that the microbial contamination of meat products depends on the veterinary and sanitary condition of the premises, technological equipments, working tools, air, water quality and hygiene of the working staff. It has been determined that the use of closed-type units (recirculators) during working hours, with additional use of bactericidal lamps DB-30-1 for 30 minutes before the beginning of working process in production workshops, makes possible to reduce the total microorganisms number to 67,25 % in the air and the amount of mold and yeast to 7,3 %. The use of the unit for permanent water softener WSA Twin 1865S/175 (Ukraine) has given the possibility to reduce the water hardness to 4 mg/dm3. Experimentally it has been proved that the use of the drug "CD-256" at 0,3 % concentration for 60 minutes exposure and the agent "DZPT-2" at 0,5 % concentration for 120 minutes exposure decontaminates surfaces which are made of various materials (concrete, wood, tile, metal, plastic, glass). It has been determined that the use of "Anti-Jeremy SR S 25" detergent at 2,0 % concentration for 30 minutes exposure provides high-quality cleaning of technological equipment and industrial premises. As a result of the studies, the effectiveness of the ozone application in the "Ozonot" box for the knives disinfection at 7,0 mg/m3 concentration and 45 minutes exposure during the preliminary degreasing of the instruments with the use of detergent "Gigazyme" at 1,0 % concentration for 1 minute at the temperature of 22±2,0 0C has been determined. It has been established that the use of "Sanitelle", "BacterioSol" and "Anavidin-Exprof" for antiseptic hand processing reduces the level of total microflora to 99,79 %, 99,78 % and 99,64 % correspondingly. It has been established that the use of the drug "P3-oxonia active 150" at 0,03 % concentration for 30 minutes exposure contributes to the reduction of microbial contamination of poultry carcasses during their processing and provides the microbiological stability of the product for 9 days. The results of experimental studies widen substantially the arsenal of modern antimicrobial agents that can be used in the meat processing industry. The system veterinary and sanitary measures at meat processing enterprises, which ensures the receipt of safe and high-quality products of animal origin has been developed, according to own research results. Introduction in the production of a system of veterinary and sanitary measures will allow to increase the size of the annual economic effect of the processing enterprise with an annual capacity of 6.4 million

tons of meat products by UAH 30.3 million, or to obtain an additional UAH 4.75 for every kilogram of meat.

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. Палій Анатолій Павлович
2. Palij Anatolij

Кваліфікація: д. вет. н., 16.00.03

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. Коваленко Вячеслав Леонідович
2. Kovalenko Viacheslav Leonidovych

Кваліфікація: д. вет. н., 16.00.06

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. Кухтин Микола Дмитрович

2. Kuchtyn Mykola Dmytrovich

Кваліфікація: д. вет. н., 16.00.06, 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	Чорний Микола Васильович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Чорний Микола Васильович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.