Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0410U002437

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 31-05-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Лизова Вероніка Юріївна
2. Lyzova Veronika Yuriivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

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: 26-05-2010

Спеціальність за освітою: 7.091706

Місце роботи здобувача: Технологічний інститут молока та м’яса НААН

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: 02660, м. Київ, вул. М. Раскової, 4а

Форма власності:

Сфера управління: Українська аграрна академія наук

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д26.058.03

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: Технологічний інститут молока та м’яса НААН

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: 02660, м. Київ, вул. М. Раскової, 4а

Форма власності:

Сфера управління: Українська аграрна академія наук

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.59.31

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології ферментованих ковбас з використанням поліфункціональної добавки
2. Improving the production technology of fermented sausages with polyfunctional components

Реферат/анотація:

1. Об'єктом досліджень була технологія ферментованих ковбас. Мета досліджень - удосконалення технології ферментованих ковбас з використанням поліфункціональної добавки з залученням до її складу бактеріального препарату, смакоароматичних і технологічних компонентів. Досліджено їх вплив на функціонування мікрофлори бакпрепарату у разі спільного використання. Підібрані оптимальні концентрації та визначено співвідношення компонентів композиційної добавки, розроблено рецептуру і технологію виготовлення, встановлено дозу внесення у м'ясний фарш. Оптимізовано температурні режими сушіння ферментованих ковбас з використанням композиційної добавки "Компакт-БП", що дало змогу скоротити тривалість виготовлення з 28-38 до 18-20 діб. Проаналізовано зміни якісних показників ферментованих ковбас на різних етапах технологічного процесу, досліджено харчову і біологічну цінність та встановлено термін їх зберігання. Розроблено і затверджено нормативну документацію на композиційну добавку "Компакт-БП" та на виробництво сирокопчених та сиров'ялених ковбас з її застосуванням. Новизну технологічних рішень підтверджено патентами України на винахід.

2. The object of researches was the technology of the fermented sausages. The aim of researches - enhancing the technology of the fermented sausages with the use of a polyfunctional additive, its content including a bacterial preparation, flavor and technological components. Their effect on functioning of the bacterial preparation's microflora in the case of their combined use was studied. Optimal concentrations were chosen and the contents of the composite additive's components were determined, the formulation and the production technology were developed and the dosage when adding to ground meats was determined. The temperature parameters of drying fermented sausages with the use of the composite additive "Kompakt-BP" were optimized these making possible shortening production terms from 28-38 to 18-20 days. Alterations of quality parameters of the fermented sausages at different stages of the technological process were analyzed, nutritional and biological value was studied and their storage time was determined. Normative documentation for the composite additive "Kompakt-BP" and for the production of raw-smoked and raw sausages with its use were developed and approved. The novelty of the technological solutions is approved by the Patents of Ukraine for inventions.

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. Старчевой Олександр Миколайович
2. Starchevoy Oleksandr Mykolayovych

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Віннікова Людмила Григорівна

2. Віннікова Людмила Григорівна

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. Пешук Людмила Василівна

2. Пешук Людмила Василівна

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Штонда Оксана Анатоліївна

2. Штонда Оксана Анатоліївна

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.