Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0415U003182

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 06-05-2015

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Леонова Богдана Ігорівна
2. Leonova Bogdana Igorivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 03.00.20

Назва наукової спеціальності: Біотехнологія

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 30-04-2015

Спеціальність за освітою: 8.05170104

Місце роботи здобувача: 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

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.004.06

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ, Київська обл., 03041, 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: 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: 65.59.31

Тема дисертації:

1. Розробка біотехнології варених ковбас із застосуванням молочнокислих та денітрифікуючих мікроорганізмів

2. Development of biotechnology of cooked sausages with application of lactic and denitrifying microorganisms

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота присвячена розробці науково обґрунтованої біотехнології варених ковбас із застосуванням сучасних бактеріальних препаратів та біологічно активних харчових інгредієнтів. На основі дослідних даних визначено перспективність застосування електрохімічної активації як дієвого методу водопідготовки. Визначено, що католіт забезпечує сприятливі умови для розвитку біомаси молочнокислих бактерій Lactobacillus sakei. Встановлено, що молочнокислі бактерії у поєднанні з католітом і «Еламіном» позитивно впливають на формування функціонально-технологічних та смако-ароматичних властивостей м'ясної сировини, а також підвищують рівень її мікробіологічної безпечності під час посолу. Доведена можливість виключення з рецептури ковбасних виробів фосфатів, ізоаскорбінату натрію, зниження кількості внесення нітриту натрію та покращення колірних характеристик варених ковбас при реалізації розробленої

біотехнології. На основі отриманих експериментальних даних обґрунтована можливість зниження дозування нітриту натрію, при одночасному додаванні оптимізованої кількості бактеріального препарату Bactoferm CS-300. Здійснено промислову апробацію та впровадження біотехнології варених ковбас в умовах вітчизняних м'ясопереробних підприємств. Розроблені зміни до технологічної документації, проведено патентно-ліцензійні роботи, розрахована економічна ефективність.

2. The thesis is devoted to development of scientifically based biotechnology of cooked sausages with application of modern bacterial preparations and bioactive food ingredients. On the basis of experimental data proved promising application of electrochemical activation is an effective method of water treatment. It was determined that the catholyte provides favorable conditions for the development of the biomass of lactic acid bacteria Lactobacillus sakei. It is found that lactic acid bacteria in combination with the catholyte and "Elamin" positively influence to the formation of functional and technological and flavoring properties of raw meatand also increase the level of its microbiological safety during salting.Proved the possibility of exclusion from the recipes phosphate, sodium erythorbate, with reducing the number of sodium nitrite and improve the color characteristics of cooked sausages when implementing of developed biotechnology. Is carried out industrial approbation and implementation biotechnology of cooked sausages in the conditions of national meat processing plants. Developed changes to the technical documentation, organized licensing, calculated economic efficiency.

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. Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна

2. Bal-Prilipko Larisa Vatslavivna

Кваліфікація: д.т.н., 03.00.20

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. Пивоваров Павло Петрович

2. Пивоваров Павло Петрович

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. Таширев Олександр Борисович

2. Таширев Олександр Борисович

Кваліфікація: д.т.н., 03.00.20

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	Голуб Г. А.
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Голуб Г. А.
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.