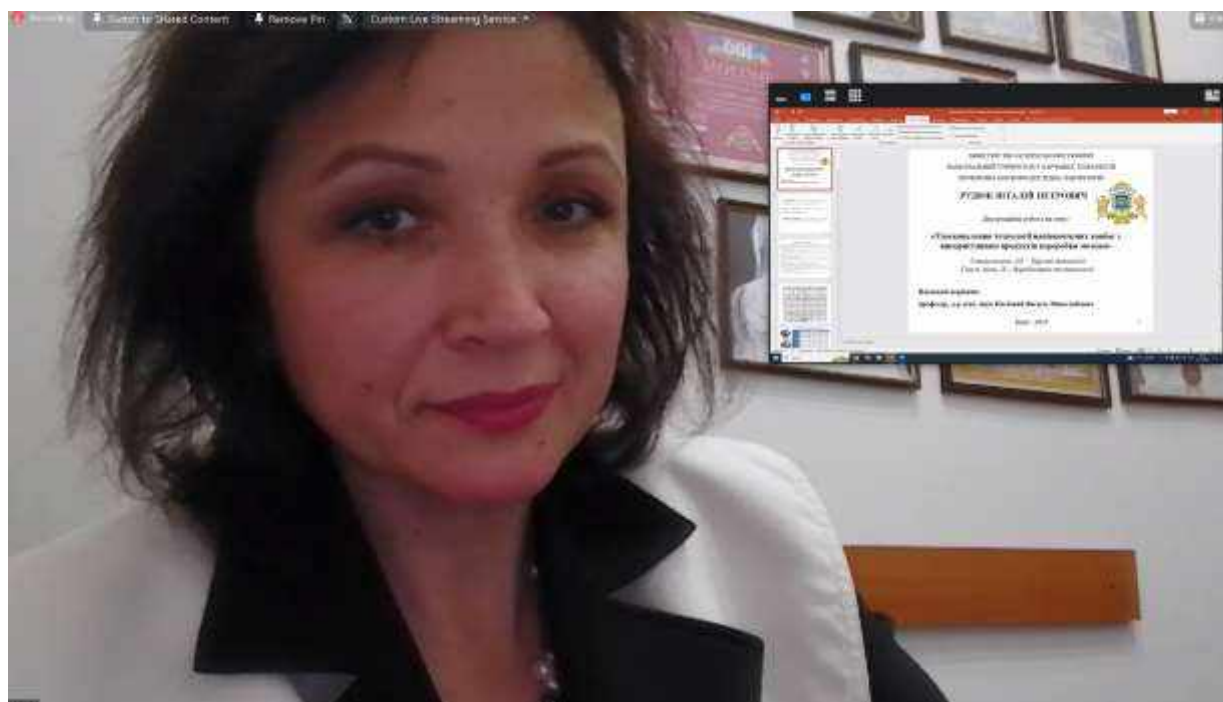


Паска Марія Зиновіївна: ВЕЛИКА ЧЕСТЬ БУТИ ОПОНЕНТОМ на ще одному відкритому захисті дисертації на здобуття наукового ступеня «ДОКТОР ФІЛОСОФІЇ» у галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології», у здобувача Рудюка Віталія Петровича, де науковий керівник відомий вчений у галузі знань «Виробництво та технології», завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних виробів, доктор технічних наук, професор Пасічний Василь Миколайович



Так, 23 листопада в Національному університеті харчових технологій відбувся захист дисертації за темою «Удосконалення технології напівкопчених ковбас з використанням продуктів переробки молока.», виконаних на базі Проблемної науково-дослідної лабораторії Національного університету харчових технологій та кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів, у рамках тем держбюджетних науково-дослідних робіт, кафедри м'яса і м'ясних продуктів НУХТ.

Дослідження здобувача третього рівня вищої освіти присвячені збагачення ковбасних виробів продуктами переробки молока з різною часткою молочного білка, при їх використанні у формі структурного білково-жирового наповнювача в складі рецептур напівкопчених ковбасних виробів.



До складу разової спеціалізованої ради із захисту дисертації увійшли:
Рецензенти: Страшинський Ігор Мирославович, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ.
Топчій Оксана Анатоліївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ.

Опоненти:
Баль-Прилипка Лариса Вацлавівна, доктор технічних наук, професор, декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБІП.

Паска Марія Зіновіївна, доктор ветеринарних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського. Очолила спецраду Поліщук Галина Євгеніївна, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів НУХТ. І рецензенти, і опонентки високо оцінили представлене дисертаційне дослідження. Вони зазначили, що дисертант вільно володіє матеріалом, чітко й аргументовано відповідав на поставлені питання, обґрунтовуючи новизну та практичне значення отриманих результатів, впевнено зробив висновки та пропозиції виробництву.



Рисунок 20 – Рецептурні компоненти та модельні зразки після охолодження

Таблиця 22. Функціонально-технологічні показники модельних зразків БЖН після охолодження

№	Показник	pH	Вміст вологи, %	Вміст жиру у с.р., %	Пластичність, г/см ²	ВЗТ, %
1	Зразок №1	6,2	42,2±0,1	24,3±0,05	17,15±0,11	89,50±0,12
2	Зразок №2	5,9	43,10±0,09	14,4±0,1	15,85±0,05	94,12±0,09
3	Зразок №3	5,8	41,22±0,12	10,22±0,03	14,1±0,2	97,65±0,13

27



Рисунок 29 – Напівкопчені ковбаси виготовлені за удосконаленою технологією; до та після термічної обробки.



Рисунок 30 – Напівкопчені ковбаси виготовлені за удосконаленою технологією, А – «До свіданку», Б – «Похідня», В – «Фітнес»

Custom Live Streaming Service

Рисунок 27 – Підготовка сировини для виготовлення напівкопчених ковбас за удосконаленою технологічною схемою.

Рисунок 28 – Етапи складання фаршу для виготовлення напівкопчених ковбас за удосконаленою технологією виробництва.

36

Рисунок 12 – Гістерезис для гелів карбонатів
(А – *каши-, Б – **бокс- карбонати)

*Каша карбонатна неіспреформована (Goma Kasha SOUSA, Іспанія)
**Бокс карбонатна реформована (Beckert Group, Канада)

20

**Вітаю молодого науковця Рудюка Віталія Петровича та його наукового керівника професора Пасічного Василя Миколайовича з успішним захистом дисертаційного дослідження! Щиро дякую за співпрацю у рамках академічної мобільності!
ПЕРЕМОЖЕМО!!! ВСЕ БУДЕ УКРАЇНА!!!**