

# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0406U004816

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 07-12-2006

**Статус:** Захищена

**Реквізити наказу МОН / наказу закладу:**



## II. Відомості про здобувача

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Коробець Неллі Володимирівна

2. Corobets Nelly Volodimirivna

**Кваліфікація:**

**Ідентифікатор ORCID ID:** Не застосовується

**Вид дисертації:** кандидат наук

**Аспірантура/Докторантура:** так

**Шифр наукової спеціальності:** 05.18.15

**Назва наукової спеціальності:** Товарознавство харчових продуктів

**Галузь / галузі знань:** Не застосовується

**Освітньо-наукова програма зі спеціальності:** Не застосовується

**Дата захисту:** 23-11-2006

**Спеціальність за освітою:** 8.050301

**Місце роботи здобувача:** Харківський державний університет харчування та торгівлі

**Код за ЄДРПОУ:** 01566330

**Місцезнаходження:** 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

**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):** Д 64.088.01

**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:** Харківський державний університет харчування та торгівлі

**Код за ЄДРПОУ:** 01566330

**Місцезнаходження:** 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

### **V. Відомості про дисертацію**

**Мова дисертації:**

**Коди тематичних рубрик:** 65.53.01

**Тема дисертації:**

1. Формування якості добавок із хлорофіловмісних овочів та продуктів харчування з їх використанням
2. Forming of quality of additions from chlorophyll-containing vegetables and food products with their use

**Реферат:**

1. Об'єкт - товарознавча оцінка нових функціональних оздоровчих добавок (ФОД) порошоків-барвників із хлорофіловмісних овочів та виявлення закономірностей впливу нарізання та інактивації ферментативного окислювання БАР перед сушінням, вакуумного сушіння, дрібнодисперсного подрібнення на формування якості під час їх розробки, виготовлення та зберігання; мета – виявлення впливу різних видів обробки на формування споживних властивостей порошкоподібних добавок із зелені петрушки та кропу, а також використання їх для виробництва вітамінізованих продуктів харчування; методи - стандартні, традиційні та нові сучасні: хімічні, біохімічні; новизна - науково обґрунтовано та доведено доцільність комплексного використання інактивації окислювальних ферментів, вакуумного сушіння і дрібнодисперсного подрібнення як способу підвищення якості, збереження кольору, хлорофільно-каротиноїдного комплексу та інших БАР вихідної сировини під час одержання порошкоподібних добавок-барвників із зелені петрушки та кропу; результати - розроблені нові порошкоподібні ФОД-барвники із зелені петрушки та кропу, фітодобавки із натуральних прянощів, вітамінні смакові приправи та плавлені сири з їх використанням; галузь – харчова

промисловість.

2. Object - food commodities estimation of new functional health additions of powders-dyes from chlorophyll-containing vegetables and exposure of conformity to the law of influencing of cutting and inaktivatsii fermentativnogo oxidization BAS before drying, vacuum drying, "fine" growing shallow on forming of quality forming their quality during their preparation and storage; aim -revealing influence of a various kinds of processing on formation consumer properties additions from green parsleys and dill and also use them for production of the vitaminized food stuffs; methods - standard, traditional and new contemporary : chemical, biochemical; novelty- scientifically grounded and expedience of the complex use of inaktivatsii oxidizing enzymes before drying, vacuum drying, "fine" growing shallow as methods of upgrading, consumer properties and maximal saving of color shallow is proved, chlorophyll-carotenoids complex and other BAS initial raw material at the receipt of powdery additions-dyes from green ofparsleys and dill;results - are developed new powdery FHA from green of parsleys and dill, phytosupplements from natural spices, vitamins tastes additions and melted cheeses with their use; branch - food industry.

**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 ОПВ:**

**Впровадження результатів дисертації:**

**Зв'язок з науковими темами:**

## **VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Погарська Вікторія Вадимівна

2. Pogarska Victoriya Vadimivna

**Кваліфікація:** к.т.н., 05.18.15

**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. Орлова Наталія Язепівна
2. Орлова Наталія Язепівна

**Кваліфікація:** д.т.н., 05.18.15

**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. Снежкін Юрій Федорович
2. Снежкін Юрій Федорович

**Кваліфікація:** д.т.н., 05.18.12, 05.14.04

**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**

Черевко Олександр Іванович

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові  
головуючого на засіданні**

Черевко Олександр Іванович

