Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0408U004895

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-11-2008

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шевченко Олена Євгеніївна
2. Shevchenko Olena Yevgeniyivna

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: 24-10-2008

Спеціальність за освітою: 8.050302

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: 65.63.35

Тема дисертації:

1. Формування якості морозива функціонального призначення шляхом збагачення йодом та білком

2. Shaping quality of functional ice-cream by enrichments with iodine and protein

Реферат/анотація:

1. Об’єкт – товарознавча оцінка якості молочного, вершкового та пломбірного морозива з копреципітатом та еламіном; мета – поліпшення товарознавчих властивостей морозива шляхом використання напівфабрикату на основі копреципітату та еламіну; методи – стандартні, традиційні та нові сучасні методи визначення показників якості; новизна - доведено доцільність використання копреципітату та еламіну для збагачення морозива білком та йодом; одержано дані, що дають підстави для цілеспрямованого використання еламіну у виробництві морозива як збагачувача на йод, макро-, мікроелементи, вітаміни, амінокислоти та як стабілізатора та емульгатора; встановлено, що додавання 1% еламіну до копреципітату покращує товарознавчі властивості, збільшує його вологоутримуючу здатність, підвищує структурно-механічні властивості та характеризує суміш як більш стійку до механічних впливів; результати – розроблені рецептури і технології морозива; впроваджено у підприємствах молочної промисловості; галузь – харчова промисловість

2. Object - the commodity expert evaluation of the quality of milk, cream, premium full-cream ice with protein and elamin additions; aim – the improvement of the commodity characteristics of ice-cream by using the semi-finished product on the base of protein and elamin; methods – the standard and new methods of quality evaluation; novelty – the efficiency of protein and elamin additions to enrich ice-cream with iodine and protein has been proved; the data have been received to give the grounds for the effective use of protein additions and elamin for the production of the ice-cream rich in iodine and micro- and macro-elements, vitamins, amino-acids and as stabilizing and emulsifying agents; it has been fund that the addition of 1% of elamin to protein improves its commodity characteristics, increases its moisture retention and characterizes the system as more resistant to mechanical effects; results – the ice-cream formulas and the technology have been developed; inculcated in milk-processing industry; 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 ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дюкарева Г.І.

2. Dyukareva G.I.

Кваліфікація: к.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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Рудавська Г.Б.

2. Рудавська Г.Б.

Кваліфікація: д.с.-г.н., 06.02.04

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. Молоканова Л.В.

2. Молоканова Л.В.

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Черевко О.І.

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Черевко О.І.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.