Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0413U004172

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 18-06-2013

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Акмен Вікторія Олександрівна

2. Akmen Victoriya Olexandrivna

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: 22-05-2013

Спеціальність за освітою: 7.03051001

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: 65.35.36

Тема дисертації:

1. Формування споживних властивостей дієтичних добавок з гемовим залізом для кондитерських виробів

2. The formation of consumers properties of dietary additions with gemovym iron for pastries wares

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено формуванню споживних властивостей залізовмісних дієтичних добавок «Редгем», «Фітогем», «Калгем» на основі харчової крові і порошків рослинної сировини для кондитерських виробів – солодких плиток (типу ірис) і фруктово-ягідних начинок на основі повидла, збагачених гемовим залізом. Визначено чинники, що впливають на процес стабілізації гемового заліза у нових дієтичних добавках «Редгем», «Фітогем», «Калгем», відпрацьовано їх рецептурний склад та встановлено низку споживних властивостей, що притаманні добавкам. Досліджено показники якості та безпечності дієтичних добавок за різних умов та термінів зберігання. Виходячи із визначених властивостей дієтичних добавок «Фітогем», «Калгем», «Редгем», запропоновані напрями використання дієтичних добавок для збагачення кондитерських виробів. Визначено раціональну масову частку дієтичних добавок для введення у рецептуру фруктово-ягідних начинок та ірису тиражованого для формування якості виробів, збагачених гемовим залізом, масового споживання, лікувально-профілактичного та лікувального спрямування. Встановлено, що чинники технологічного процесу і компоненти рецептури не впливають значною мірою на співвідношення дво- та

тривалентного гемового заліза в збагачених кондитерських виробах. Вивчено показники якості нових кондитерських виробів, збагачених гемовим залізом, та визначені гарантовані терміни їх зберігання.На нові продукти розроблено пакети нормативної документації. Проведено апробацію дієтичних добавок та нових кондитерських виробів у виробничих умовах. Наведено дані економічної ефективності впровадження нових видів кондитерських виробів у виробництво.Удосконалено методику кулонометричного титрування для визначення антиоксидантної активності об'єктів дослідження, що дало можливість проводити дослідження у нефільтрованих водних екстрактах і сприяло здешевленню установки. Запропоновано нову розмірну величину – «Одиниця аскорбінової кислоти» – ОАК (моль/100 г) для кількісного визначення показника.

2. Dissertation is devoted to the formation of consumer properties of iron-containing dietary additives «Fitoheme», «Kalheme», «Redheme» on the base of food blood and vegetable raw material powders for pastries such as sweet bricks (toffee type) and fruit and berry fillings on the base of jam which are enriched with heme iron. Factors that affect the stabilization process of heme iron in the new dietary additives «Fitoheme», «Kalheme», «Redheme» were determined, their recipe composition was improved and number of consumer properties for additives was established. The quality and safety indices of dietary additives under different conditions and shelf life were researched.The ways of use of dietary additives for enriching pastries on the base of the identified properties of dietary additives «Fitoheme», «Kalheme», «Redheme» were proposed. The rational mass fraction of dietary additives for recipes of fruit and berry fillings and disseminated toffee for formation of quality of enriched with heme iron products of medioprophylactic and medical direction was determined. It is found that the factors of the technological process and recipe components don't affect the ratio of bivalent and trivalent heme iron in the enriched pastries. The quality indices of new enriched with heme iron pastries were investigated, and safe terms of storage were determined.The package of specifications for the new products was developed. The dietary additives and new pastries were tested in production environment. The data of cost-effectiveness of implementation of new types of pastries to the production were presented. The methodology of coulometric titration for determination of the antioxidant activity of research object was improved. It allows to conduct researches in unfiltered water extracts and facilitates the reducing the cost of the installation. The new denominate quantity – «Ascorbic acid unit» – AAU (mol/100 g) for the quantitative determination of the index was suggested.

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. Євлаш Вікторія Владленівна

2. Yevlash Victoriya Vladlenivna

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Арсеньєва Лариса Юріївна
2. Арсеньєва Лариса Юріївна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.01

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. Павлишин Маріанна Львівна
2. Павлишин Маріанна Львівна

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 Михайлов Валерій Михайлович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Михайлов Валерій Михайлович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності Юрченко Т.А.