Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U002506

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-05-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гавриш Андрій Володимирович
2. Gavrysh Andriy Volodymyrovych

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.16

Назва наукової спеціальності: Технологія продуктів харчування

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 20-05-2011

Спеціальність за освітою: 8.091711

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: 65.65

Тема дисертації:

1. Технологія жировмісного оздоблювального напівфабрикату, що містить гемове залізо

2. Technology of fat-containing ornamentation semi-finished product which contains heme iron

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - технологія жировмісного оздоблювального напівфабрикату, що містить гемове залізо. Мета - наукове обґрунтування та розробка технології жировмісного оздоблювального напівфабрикату - глазурі, що містить гемове залізо (ЖОНГ). Методи дослідження - органолептичні, фізико-хімічні, біохімічні, мікробіологічні, клініко-лабораторні, економічні, математичні. Наукова новизна - встановлено, що основним чинником мармуровості та нестійкості жирової суспензії до седиментації є відносне переміщення часточок дієтичної добавки "Гемовітал" у розплавлених жирах та збільшення їх об'єму; знайдено, що подрібнення порошку "Гемовітал" безпосередньо в середовищі жиру призводить до збільшення дисперсності часточок, поверхня яких має більшу спорідненість до взаємодії з неполярним середовищем, та обумовлює функціонально-технологічні властивості жирових напівфабрикатів для ЖОНГ; доведено, що використання антиоксиданту біогенного походження (суміш токоферолу з аскорбілпальмітатом) забезпечує стійкість до окиснення ЖОНГ протягом регламентованих термінів зберігання; визначено залежність реологічних властивостей ЖОНГ від масової частки дієтичної добавки "Гемовітал", виявлено, що вони є ньютонівськими

рідинами; отримано математичний вираз для розрахунків раціональної товщини шару нанесення та масової частки ЖОНГ до маси виробу, який враховує призначення глазурованої продукції за фізіологічною дією; доведено, що введення до раціонів харчування продукції, яка глазурована ЖОНГ, сприяє покращенню статусу заліза організму людини та зменшенню анемічного синдрому. Результати впроваджено на підприємствах галузі та в навчальний процес. Галузь використання - харчова промисловість та ресторанне господарство.

2. Object - technology of fat-containing ornamentation semi-finished product - glaze, which contains heme irone (FCSG). The purpose - scientific substantiation and development of technology of fat-containing ornamentation semi-finished product which contains heme iron. Methods - organoleptic, physical-chemical, biochemical, microbiological, economical, mathematical. Scientific novelty - it is set that to sedimentation the relative moving of particles of dietary addition of "Hemovital" is the basic factor of marbleness and instability of fatty suspensoids in molten fats and increase of their volume; it is found that growing shallow of powder of "Hemovital" directly in the environment of fat results in the increase of dispersion of particles the surface of which has the greater cognation to co-operation with an unpolar environment, and stipulates functionally-technological properties of fatty ready-to-cook foods for FCSG; it is well-proven that the use of antioxidant of biogenic origin provides firmness to oxidization of FCSG during the regulated shelf-lives; dependence of reological properties of FCSG is certain on the mass stake of dietary addition of "Hemovital", discovered, that they are newtonian liquids; mathematical expression is got for the calculations of rational thickness of layer of causing and mass stake of FCSG to mass of good which calculate setting of the glazed products on the physiological action; it is well-proven that introduction to the rations of feed of the products, glazed by FCSG is instrumental in the improvement of iron's status in organism of human and diminishing of anaemic syndrome. Results are inculcated on the enterprises of industry and in an educational process. Industry of the use is food retail industry. The branch of application - food industry and restaurant business enterprises.

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 Viktoriya 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. Дорохович Вікторія Віталіївна
2. Дорохович Вікторія Віталіївна

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. Камбулова Юлія Вікторівна
2. Камбулова Юлія Вікторівна

Кваліфікація: к.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

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.

