Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Image not found or type unknow

Державний обліковий номер: 0821U103022

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 29-12-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Листопад Тамара Сергіївна

2. Lystopad Tamara

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор філософії

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 181

Назва наукової спеціальності: Харчові технології

Галузь / галузі знань:

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 22-12-2021

Спеціальність за освітою: Харчові технології

Місце роботи здобувача:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): ДФ 64.832.007

Повне найменування юридичної особи: Державний біотехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44234755

Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

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: вул. Клочківська, буд. 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Повне найменування юридичної особи: Державний біотехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44234755

Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.53, 65.53.43

Тема дисертації:

1. Розробка технології соусів із дикорослих та культивованих ягід з йодвміщуючими добавками.

2. Development of technology of sauces from wild and cultivated berries with iodine-containing additives.

Реферат/анотація:

1. Дисертаційну роботу присвячено розробці та науковому обґрунтуванню технології соусів з дикорослих та культивованих ягід з додаванням йодвміщуючих добавок. Як ягідну основу для проведення досліджень було кизил, журавлину, обліпиху, чорницю та калину, що у великій кількості вирощуються на території України. В

якості йодвміщуючих добавок використовували морські водорості, адже на сьогоднішній день саме вони вважаються найбільшим натуральним джерелом харчового йоду. У результаті огляду літературних джерел систематизовано підходи щодо використання водоростей у харчових продуктах. Вперше запропоновано в технології соусів поєднувати дикорослі та культивовані ягоди разом з водоростевою сировиною. Дано оцінку споживчих властивостей ягідних соусів за використання морських водоростей. Дослідження показали, що в хімічному складі водоростевої сировини окрім йоду міститься значна кількість білків і амінокислот. Вуглеводи водоростей представлені зокрема альгіновою кислотою та фукоїданами, що можуть виступати в ролі структуроутворювачів. Їх здатність формувати структуру була підтверджена шляхом визначення реологічних характеристик соусів. Досліджено органолептичні та фізико-хімічні показники якості соусів на основі дикорослих та культивованих ягід з використанням водоростевої сировини. Встановлено, що всі дослідні соуси мають високі органолептичні показники якості, відповідають вимогам нормативної документації за фізикохімічними показниками. Доведена відповідність вимогам нормативної документації та чинного законодавства за основними показниками безпечності, зокрема за токсикологічними та мікробіологічними показниками, а також проведено дослідження щодо встановлення відсутності ГМО у готових соусах. Крім того, для забезпечення натуральності розроблених продуктів до складу соусів не входять консерванти. Можливість виробництва соусів без консервантів підтверджена мікробіологічними дослідженнями. Якість та безпечність розроблених соусів було підтверджено розрахунком комплексного показника якості.

2. The dissertation is devoted to the development and scientific substantiation of the technology of sauces from wild and cultivated berries with the addition of iodine-containing additives. Cornel, cranberry, buckthorn, blueberry and guelderrose, which are grown in large quantities in Ukraine, were chosen as the berry base for the research. Seaweed was used as iodine-containing additives, because nowadays they are considered to be the largest natural source of dietary iodine. As a result of the review of literature sources the approaches concerning use of seaweed in foodstuff are systematized. For the first time it is proposed to combine wild and cultivated berries with seaweed raw materials in the technology of sauces. The consumer properties of berry sauces using seaweed are evaluated. Studies have shown that the chemical composition of seaweed in addition to iodine contains a significant amount of protein and amino acids. Carbohydrates of seaweed are represented in particular by algilic acid and fucoidans, which can act as structurants. Their ability to form a structure was confirmed by determining the rheological characteristics of sauces. Sensory and physicochemical parameters of sauces based on wild and cultivated berries using seaweed raw materials were studied. It is established that all experimental sauces have high sensory quality indicators, meet the requirements of regulatory documentation on physical and chemical parameters. Compliance with the requirements of regulatory documentation and current legislation on the main safety indicators was proved, in particular, on toxicological and microbiological indicators and a study was conducted to establish the absence of GMOs in ready-made sauces. In addition, to ensure the naturalness of the developed products, the composition of sauces does not include preservatives The possibility of producing sauces without preservatives has been confirmed by microbiological studies. The quality and safety of the developed sauces were confirmed by the calculation of a comprehensive quality indicator.

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. Дейниченко Григорій Вікторович

2. Deynychenko Hryhoriy Viktorovych

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. Никифоров Радіон Петрович

2. Nykyforov Radion Petrovych

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Тележенко Любов Миколаївна

2. Telezhenko Lyubov Mykolaivna

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.13

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Колеснікова Марина Борисівна

2. Kolesnikova Maryna Borysivna

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Головко Микола Павлович

2. Golovko Mykola Pavlovich

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

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Гринченко Ольга Олексіївна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Гринченко Ольга Олексіївна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.