Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U002319

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 16-05-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Валевська Людмила Олександрівна
2. ValevskAYAa Ludmula 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: 28-04-2011

Спеціальність за освітою: 8.091701

Місце роботи здобувача: Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: 65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112

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: Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: 65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.53.45

Тема дисертації:

1. Товарознавча оцінка нових видів екструдованих зернових продуктів підвищеної харчової цінності

2. Commodity estimation of new types of extruded grain of new products of high nutritional value

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - комплексна товарознавча характеристика екструдованих зернових продуктів підвищеної харчової цінності. Мета - оцінка нових видів екструдованих зернових продуктів підвищеної харчової цінності. Методи дослідження - органолептичні, фізико-хімічні (спектрометричні, хроматографічні, фотоколориметричні), мікробіологічні, мікроструктурні, а також методи моделювання рецептурного складу та математико-статистичної обробки експериментальних даних з використанням комп'ютерних технологій. Наукова новизна - за допомогою методів математичного моделювання розроблено рецептури нових видів екструдованих зернових продуктів підвищеної харчової цінності, отриманих на основі раціонального комбінування зернової сировини та збагачувальних добавок; науково обґрунтовано ефективність комбінування зернової сировини з м'ясними компонентами (яловичина і яловича печінка) з метою збільшення вмісту білку та інших біологічно активних речовин в нових видах екструдованих зернових продуктах; встановлено закономірності впливу збагачувальних добавок на процес атакованості полісахаридів крохмалю амілолітичними ферментами та на активізацію розщеплення білкових речовин

протеолітичними ферментами, що забезпечує кращу засвоюваність нових екструдованих зернових продуктів; науково обґрунтована можливість збагачення екструдованих зернових продуктів м'ясними компонентами (яловичиною і яловичою печінкою), вітамінно-мінеральною сумішшю, кухонною сіллю і прянощами, що дозволяє надати продукту добрі органолептичні показники, високу харчову та біологічну цінність та збалансованість за основними харчовими речовинами; одержано нові дані про споживні властивості (органолептичні, фізико-хімічні показники та показники безпечності) збагачених екструдованих зернових продуктів та визначено динаміку їх змін у процесі зберігання у різних видах пакування; встановлено позитивний вплив введених добавок та пакування на гарантійний термін зберігання нових видів екструдованих зернових продуктів. Результати впроваджено у виробничих умовах на підприємстві та у харчування військовослужбовців. Галузь використання - харчова промисловість.

2. Object - a comprehensive merchandising feature extruded cereal products high nutritional value. Purpose - Evaluation of new types of extruded cereal products increased food value. Methods of research - the organoleptic, physico-chemical (spectrometric, chromatographic, fotokolorimetricheskie), microbiological, microstructure, and modeling methods of prescription and mathematical-statistical processing of experimental data using computer technology. Scientific novelty - with the help of mathematical modeling methods developed formulation of new types of extruded cereal products high nutritional value derived from the rational combination of grain raw material and refining agents; scientifically proved the effectiveness of combining grain raw ingredients with meat (beef and beef liver) to increase the protein content and other biologically active substances in new kinds of extruded cereal products; regularities of the influence of additives on the enrichment process atakovanosti polysaccharides starch amylolytic enzymes and to enhance cleavage of proteins by proteolytic enzymes, which provides better absorption of new extruded cereal products, scientifically-based opportunity to enrich the extruded cereal products with meat components (beef and beef liver), vitamin-mineral mixture, common salt and spices that can make a product good organoleptic characteristics, high nutritive and biological value and balance of essential nutrients, new data on consumer characteristics (organoleptic, physical-chemical performance and safety indicators) fortified extruded cereal products and determined the dynamics of their changes during storage in different types of packaging; found a positive effect introduced additives and packaging to guarantee the shelf life of new types of extruded cereal products. Results are introduced in the working environment at the enterprise and military power. Scope - 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. Мардар Марина Ромиківна

2. Mardar Maruna Romukivna

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. Сирохман Іван Васильович

2. Сирохман Іван Васильович

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. Аннєнкова Надія Борисівна

2. Аннєнкова Надія Борисівна

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.