Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0413U002720

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-05-2013

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Мурликіна Наталя Віталіївна
2. Murlykina Natalia Vitaliyivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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: 16-04-2013

Спеціальність за освітою: 7.05130108

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: 65.59.03

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології м'ясних січених виробів шляхом використання емульгаторів ацилгліцеринної природи

2. Improvement of the technology of minced meat products through the using emulsifiers of acylglycerine origin

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - технологія м'ясних січених виробів з використанням емульгаторів ацилгліцеринної природи. Мета - наукове обґрунтування та удосконалення технології м'ясних січених виробів шляхом використання емульгаторів ацилгліцеринної природи з поліпшеними функціонально-технологічними властивостями, що дозволить одержувати продукцію зі стабільними показниками якості. Методи дослідження - фізико-хімічні, органолептичні, мікробіологічні, системного аналізу, планування експериментальних робіт та математичного моделювання. Наукова новизна полягає в науковому обґрунтуванні та розробці технології одержання із соняшникової олії за температури 35...40°С емульгаторів із підвищеним вмістом моно-, діацилгліцеринів жирних кислот, поліненасичених жирних кислот та поліпшеними функціонально-технологічними властивостями; визначенні закономірностей впливу емульгаторів ацилгліцеринної природи на функціонально-технологічні властивості м'ясних фаршів і виробів залежно від технологічних чинників; науковому обґрунтуванні рецептурного складу і параметрів виробництва м'ясних січених виробів, за яких у

присутності емульгаторів ацилгліцеринної природи забезпечуються стабільні показники якості; установленні комплексу фізико-хімічних, реологічних, органолептичних, мікробіологічних, токсикологічних показників, визначенні харчової та біологічної цінності нової продукції. Результати впроваджено на підприємствах ресторанного господарства та у навчальний процес. Галузь використання - ресторанне господарство, харчова промисловість.

2. The object of the studies is the technology of minced meat products with the using emulsifiers of acylglycerine origin. The purpose is scientific ground and improvement of the technology of minced meat products by the way of using emulsifiers of acylglycerine origin with improved functional and technological properties thus allowing to obtain the products with stable quality indices. The research methods are - physical-chemical, organoleptic, microbiological methods, methods of systems analysis, methods of experiments' planning and mathematical modelling. The scientific novelty contains the scientific foundation and development of the technology of obtaining from sunflower oil at 35 ... 40°C of emulsifiers with a high content of mono- and diacylglycerol fatty acids, polyunsaturated fatty acids and with improved functional and technological properties; determination of the regularities of the influence of emulsifiers of acylglycerine origin on the functional and technological properties of forcemeats and meat products depending on technological factors; scientific ground of such a prescription composition and parameters of production of the minced meat products in which in the presence of emulsifiers of acylglycerine origin the stable quality indices are ensured; identification of a complex of physico-chemical, rheological, organoleptic, microbiological, toxicological parameters, determination of the food and biological value of the new products. The results are introduced to the restaurant industry enterprises and to the educational process. The field of application - restaurant sector, 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. Янчева Марина Олександрівна
2. Yancheva Marina Oleksandrivna

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. Демидов Ігор Миколайович
2. Демидов Ігор Миколайович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.06

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. Стіборовський Сергій Едуардович
2. Стіборовський Сергій Едуардович

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

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.