Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0510U000460

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-06-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Захаренко Віталій Олександрович
2. Zakharenko Vitaliy Olexandrovich

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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: 26-05-2010

Спеціальність за освітою: 7.070101

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: 65.01.77

Тема дисертації:

1. Удосконалення методології експертизи пористих харчових продуктів

2. Improvement of methodology of examination of porous food products

Реферат/анотація:

1. Об’єкт – товарознавчі характеристики харчової сировини і продуктів; мета – удосконалення методології експертизи харчових продуктів із пористою структурою шляхом підвищення роздільної здатності визначення їх капілярно-пористої структури; методи дослідження – стандартні фізико-хімічні, органолептичні та оригінальні, розроблені в роботі методи; теоретичні та практичні результати – теоретично обґрунтовано і розроблено методики і створено установки для визначення загальної та диференціальної пористості хлібобулочних і комбінованих продуктів харчування, розроблено теоретичні основи проникності яєчної шкаралупи і вперше науково обґрунтовано диференціальний підхід для оцінки споживних властивостей під час зберігання яєць; отримано апроксимуюче рівняння сорбції-десорбції вологи харчовими продуктами у всьому діапазоні відносних вологостей повітря, яке задовільно описує процес сорбції харчових продуктів; виведено формулу для розрахунку теплоти сорбції водяної пари на поверхні пористих продуктів, що дозволяє оцінити зміни в дисперсності комбінованих продуктів залежно від властивостей добавок; розроблені методи досліджень використані під час обґрунтування та затвердження нормативної

документації на нові продукти; новизна полягає у розробці методології та фізичних методів дослідження пористої структури харчових продуктів, встановленні корелятивних зв'язків диференціальної функції розподілу пор за радіусами з якістю харчових продуктів, в розробці методики визначення нового показника якості – коефіцієнта варіації площі фільтруючих пор харчових продуктів, який корелює з їх органолептичними показниками, та коефіцієнта проникності яєчної шкаралупи, який дозволяє прогнозувати строки зберігання курячих яєць після знесення; впроваджено у підприємствах харчової промисловості та навчальний процес; галузь – харчова промисловість.

2. Object – merchandising characteristics of food raw material and products; purpose – improvement of methodology of food products' examination with porous structure through the increase of settling ability of determination of their capillary and porous structure; research methods – standard, physical-chemical, organoleptic and original, developed in work; theoretical and practical results – are theoretically substantiated and developed, devices for determination of general and differential porosity of bakery and combined food stuffs are created; theoretical bases of permeability of egg-shell are developed and first differential approach to the estimation of consumer properties during eggs storage are scientifically grounded; approximating equation of moisture sorption-desorption by food products in all range of relative air moisture, which satisfactorily describes food products' sorption process; the formula for the calculation of sorption warmth of aquatic steam on the surface of porous products is developed, that allows to estimate changes in dispersion of the combined products depending on properties of additions; the developed methods of research are used during substantiation and adoption of normative documentation on new products; novelty – lies in the development of methodology and physical methods of research of food products' porous structure; establishment of correlative connections of differential function of distributing pores on radiuses with food products' quality; in the development of method for the determination of new quality index – coefficient of variation of food products' filtering pores area, which correlates with their organoleptic indexes and coefficient of egg-shell permeability, which allows to forecast the terms of storage of chicken eggs after taking; it is introduced into food industry enterprises and educational process; branch of industry – 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. Пивоваров Павло Петрович

2. Pyvovarov Pavlo Petrovich

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. Притульська Наталія Володимирівна
2. Притульська Наталія Володимирівна

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. Дятлов Володимир Васильович
2. Дятлов Володимир Васильович

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. Ковбаса Володимир Миколайович

2. Ковбаса Володимир Миколайович

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Черевко Олександр Іванович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Черевко Олександр Іванович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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