Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0509U000353

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-06-2009

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Коваленко Валентина Олексіївна
2. Kovalenko Valentina Oleksiivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор 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: 28-05-2009

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: 65.59.01

Тема дисертації:

1. Наукові основи технології переробки м’ясної сировини з використанням ферментних препаратів
2. Scientific bases of technology of processing of raw meat using enzymatic preparations

Реферат:

1. 1.Об’єкт – технології м’ясних напівфабрикатів і кулінарних м’ясних виробів із сировини з підвищеним вмістом сполучної тканини, ферментованої протомегатерином Г20Х та його композиціями з папаїном; композиціями з папаїном; мета – теоретичне обґрунтування та розробка технологій м’ясних напівфабрикатів та кулінарних виробів із сировини з підвищеним вмістом сполучної тканини з використанням композицій ферментних препаратів; методи – комп’ютерної математики, методи дослідження фізико-хімічних, технологічних, структурно-механічних, органолептичних, біохімічних, мікробіологічних показників, планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних з використанням комп’ютерних технологій; новизна полягає в обґрунтуванні доцільності використання протеолітичного ферментного препарату мікробного походження протомегатерину Г20Х і його композицій з папаїном у технологіях м’ясних напівфабрикатів і кулінарних виробів; встановленні, що формування технологічних властивостей м’ясних систем досягається шляхом регулювання концентрації ферментних препаратів, температурних умов і тривалості протеолізу; обґрунтуванні раціональних значень цих параметрів залежно

від вмісту сполучної тканини в м’ясній сировині; доведенні безпечності нової продукції з ферментованої м’ясної сировини за вмістом креатину (креатиніну), глюкози та вільних амінокислот – сполук, з яких можуть утворюватися під час теплової обробки канцерогенні речовини – гетероциклічні ароматичні аміни; результати – розроблено технології м’ясних напівфабрикатів та кулінарних виробів із сировини з підвищеним вмістом сполучної тканини з використанням композицій ферментних препаратів; галузь - харчова промисловість, ресторанне господарство.

2. Object- technology of meat ready-to-cook foods and ready-to-serve meat foods from raw meat with high content of connecting tissue, fermented with protomegaterin G20X and it’s compositions with papain; the purpose is theoretical basis and development of technologies of meat ready-to-cook foods and ready-to-serve foods from raw meat with high content of connecting tissue with the use of compositions of enzymatic preparations; the methods are methods of computer mathematics, standart physical and chemical, technological, structural and mechanical, organoleptic research methods, biochemical, microbiological indexes, planning of an experiment and mathematical processing of experimental data with the use of computer technologies; the novelty are basis of expedience of the use of proteolytic enzymic preparation of microbal origin of protomegaterin G20X and it’s compositions with papain in technologies of meat ready-to-cook foods and ready-to-serve foods, ascertainment, that forming of technological properties of the meat systems is attained by adjusting of concentration of enzymatic preparations, temperature terms and duration of proteolysis, establishment of rational values of these parameters depending on content of connecting tissue in raw meat; proof of safety of new products made from fermented raw meat basing on the contend of kreatine (kreatinine), glucose and free amino acids from which carcinogenic compounds (heterocyclic arylamines) can appear during thermal treatment; branch - food industry, restaurant economy.

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. Черевко Олександр Іванович
2. Cherevko Oleksandr Ivanovich

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. Кравченко Михайло Федорович
2. Кравченко Михайло Федорович

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. Пешук Людмила Василівна
2. Пешук Людмила Василівна

Кваліфікація: д.с.-г.н., 06.02.01

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. Перський Євген Ефроімович
2. Перський Євген Ефроімович

Кваліфікація: д.б.н., 03.00.04

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.