Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0412U001839

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-04-2012

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Подлісна Олена Валеріївна

2. Podlisna Olena Valeriivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.06

Назва наукової спеціальності: Технологія жирів, етерних олій і |парфумерно-косметичних продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 15-03-2012

Спеціальність за освітою: 8.091705

Місце роботи здобувача: Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

Код за ЄДРПОУ: 02071180

Місцезнаходження: 61001, м. Харків, вул. Кирпичова, 2

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 64.050.05

Повне найменування юридичної особи: Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

Код за ЄДРПОУ: 02071180

Місцезнаходження: вул. Кирпичова, 2, 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: Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

Код за ЄДРПОУ: 02071180

Місцезнаходження: 61001, м. Харків, вул. Кирпичова, 2

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.65.31

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології жирової основи функціональних маргаринів

2. The improvement of the enzyme technology of the functional margarines fat base

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження: технологія функціональних маргаринів. Мета дослідження: удосконалення ферментативної технології жирової основи функціональних маргаринів, збагачених діацилгліцеринами та структурованими ліпідами. Методи дослідження: газорідинні хроматографія на хроматографі Clarus 500 Gas Chromatography; рентгеноструктурний аналіз на дифрактометрі ДРОН-3М; поляризаційна та скануюча електронна мікроскопія з використанням поляризаційного мікроскопу МПД-1, обладнаного цифровою фотокамерою Sony DSC-W30 та растрового скануючого електронного мікроскопу моделі РЕММА-101; метод ядерного магнітного резонансу з використанням імпульсного ЯМР спектрометра Minispec mq40; статистичні методи з використанням програмних пакетів Statistica 9 та Mathcad 14. Теоретичні і практичні результати: створено рецептуру і технічні умови на новий вид продукту маргарин м'який "Фітнес". Розроблено технологічну схему виробництва функціональних маргаринів: обґрунтовано ефективні технологічні

параметри виробничих процесів. Отримано жировий продукт з підвищеними фізіологічними властивостями. Новизна: вперше визначено оптимальні параметри процесів ферментативного гідролізу та ацидолізу жирів з використанням методів математичного моделювання. Встановлено основні закономірності кінетики ферментативного ацидолізу, спрямованого на отримання структурованих ліпідів. Вперше визначено термодинамічні параметри та зроблено висновки щодо внеску кожної з реакцій, які протікають під час ферментативного ацидолізу жирів, в перебіг загального процесу у цілому. Сфера застосування: результати дисертаційної роботи використано в навчальному процесі кафедри технології жирів та продуктів бродіння НТУ "ХПІ" і в курсовому та дипломному проектуванні. Запропонована технологія започаткована на підприємстві ВАТ "Іллічівський олійножировий комбінат" (м. Іллічівськ, Одеська область), де було виготовлено партію жирів, збагачених діацилгліцеринами, та партію маргаринів на їх основі з покращеними функціонально-технологічними властивостями. Сфера використання: олійножирова та харчова промисловості.

2. The object of research: technology of the functional margarines. Aim: improvement of the enzyme technology of the functional margarines fat base, enriched in diacylglycerols and structured lipids. Methods: gas-liquid chromatography using a Clarus 500 Gas Chromatography; X-ray diffraction analysis using a diffractometer ДРОН-3М; polarization and scanning microscopy using polarizing microscope MPD-1 with digital photocamera Sony DSC-W30 and scanning electron microscope REMMA-101; nuclear magnetic resonance using pulsed NMR spectrometer Minispec mq40; statistical methods using the software packages Statistica 9 and Mathcad 14. Theoretical and practical results: composed formulation and technical requirements on soft margarine "Fitness". Developed technological scheme of functional margarines production: grounded an effective technological parameters of manufacturing processes. Received the fat product with high physiological properties. Scientific novelty: the first time determined the optimal parameters of enzymatic hydrolysis and acidolysis of fats using mathematical modelling methods. Thermodynamical parameters were determined for the first time and the conclusion about the effect of each reaction, that occur during enzymatic acidolysis, in the whole process was made. Degree of implementation: results of the thesis are used in the learning process of Technology Fats and fermentation products Department of NTU "KPI" in the course and graduation designing. Introduced technology testing in "llichivs'k oil and fat plant " (c. llichivs'k, Odes'ka Oblast') where were produced batch of fats and margarines rich in diacylglycerols with high functional-technological properties. Field of use: oil and fat, food industries.

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. Некрасов Павло Олександрович

2. Nekrasov Pavlo Oleksandrovich

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Осейко Микола Іванович

2. Осейко Микола Іванович

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. Бездєнєжних Лілія Андріївна

2. Бездєнєжних Лілія Андріївна

Кваліфікація: к.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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Товажнянський Леонід Леонідович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Товажнянський Леонід Леонідович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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