Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0412U002027

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-04-2012

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Перкун Ірина Володимирівна
2. Perkun Iryna Volodymyrivna

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: 11-04-2012

Спеціальність за освітою: 7.050302

Місце роботи здобувача: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Код за ЄДРПОУ: 01566057

Місцезнаходження: 50005, Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Островського, 16

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): К 11.055.02

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: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Код за ЄДРПОУ: 01566057

Місцезнаходження: 50005, Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Островського, 16

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.53.39

Тема дисертації:

1. Товарознавча оцінка яблучного соку, освітленого гідродинамічно-активованими флокулянтами

2. Marketing estimation of apple juice clarified by the hydrodynamic-activated flocculants

Реферат/анотація:

1. Об'єкт: натуральний яблучний сік (ЯС), гідродинамічно-активовані флокулянти (ПЕО, Praestol, Штокополь) (ГАФ). Мета: на основі теоретичних і експериментальних досліджень визначити перспективні напрямки підвищення споживних властивостей, якості та безпечності ЯС шляхом його освітлення і очищення за допомогою ГАФ. Методи: фізико-хімічні, мікробіологічні, біохімічних, реологічні, органолептичні, оригінальні методи розроблені автором, системного аналізу й математико-статистичні. Запропоновано: формування споживних властивостей ЯС під час освітлення і очищення за допомогою ГАФ; механізм підвищення флокулюючої здатнос ті флокулянтів в умовах турбулентного освітлення ЯС; інноваційне рішення використання ГАФ із визначенням оптимальних режимів під час освітлення та очищення ЯС для поліпшення його споживних властивостей і якості; спосіб і устаткування для товарознавчої оцінки залишкової концентрації флокулянту в ЯС; теоретичні основи формування споживних властивостей ЯС, освітленого з використанням ГАФ.Сфера використання: підприємства хар¬чування, науково-дослідні і

проектно-конструкторські установи, освітні установи.

2. 3. The Object: natural apple juice (AJ), hydrodynamicly-activated flocculants (PEO, Praestol, Shtokopol) (GAF). The Purpose: using theoretical and experimental studies to determine perspective directions of increasing consumer properties, quality and safety of AJ by lightening and cleaning it with GAF. The Methods: physical – chemical, microbiological, biochemical, reological, organoleptical, original methods developed by the author, of systemic analysis and mathematical-statistical. It is Offered: formation of consumer properties of AJ during its lightening and cleaning with GAF; mechanism of increasing flocculating capacity of flocculants in conditions of turbulent lightening of AJ; innovation decision of using GAF to determine optimal regimes during lightening and cleaning AJ for improving its consumer properties and quality; means and equipment for commodity estimation of residue concentration of flocculants in AJ; theoretical foundation to form consumer properties of AJ lightened with GAF. Sphere of usage: food industries, scientific-research and design-engineering institutions, educational institutions.

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. Погребняк В.Г.

2. Pogrebnyak V.G.

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дятлов В.В.

2. Дятлов В.В.

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. Горячова О.О.

2. Горячова О.О.

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 Заплетніков Ігор Миколайович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Заплетніков Ігор Миколайович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.