Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0512U000287

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-04-2012

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Капліна Тетяна Вікторівна
2. Kaplina Tetiana Victorivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор 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: 30-03-2012

Спеціальність за освітою: 7.05170112

Місце роботи здобувача: Полтавський університет економіки і торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01597997

Місцезнаходження: 36014, Полтавська область, Полтавський район, м. Полтава, вул. Коваля, 3

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: Полтавський університет економіки і торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01597997

Місцезнаходження: 36014, Полтавська область, Полтавський район, м. Полтава, вул. Коваля, 3

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.09.01

Тема дисертації:

1. Наукове обґрунтування та розробка технології харчових продуктів з використанням сировини, обробленої фізичними методами

2. Scientific substantiation and implementation of food product technology with product processing usage by physical methods

Реферат/анотація:

1. Об’єкт – технології харчових продуктів з сировини, обробленої у вихровому шарі феромагнітних частинок; мета – наукове обґрунтування та розробка технології харчових продуктів, виготовлених з використанням сировини (борошна пшеничного, сухого знежиреного молока, яєчного порошку та жирових компонентів), обробленої у вихровому шарі феромагнітних частинок; методи дослідження – теоретичні, фізико-хімічні, структурно-механічні, мікробіологічні, органолептичні, планування експериментів, математичного оброблення експериментальних даних за допомогою сучасних інформаційних програм Excel, Maple 11, Math Cad, Statistica; теоретичні та практичні результати – теоретично обґрунтовано та сформульовано наукову концепцію раціонального використання вихрового шару феромагнітних частинок для обробки сировини, що дозволяє цілеспрямовано модифікувати її властивості, інтенсифікувати технологічні процеси, знизити рівень мікробіологічної забрудненості, підвищити якість і безпечність готової продукції, отримати економічний

ефект; визначено закономірності зміни білково-протеїназного та вуглеводно-амілазного комплексів борошна пшеничного, обробленого у вихровому шарі феромагнітних частинок, які дозволили сформувати пластично-в'язкі, пружно-еластичні, гідратаційні характеристики тіста та вплинути на протікання біохімічних і мікробіологічних процесів; доведено у біологічному експерименті на лабораторних щурах безпечність харчових продуктів за розробленими технологіями; новизну наукових результатів підтверджено апробацією висновків і рекомендацій на науково-практичних конференціях і в промислових умовах; впроваджено у підприємствах ресторанного господарства, харчової промисловості та у навчальний процес; галузь – ресторанне господарство та підприємства харчової промисловості.

2. Objekt - food products made from the raw products worked up with whirl layer of ferromagnetic particles technologies; aim - scientific grounding up and development of food products technologies made up with usage of raw products(wheat flour, dry low fat milk, egg powder and fat components) worked up with vortical layer of ferromagnetic particles; methods of research - theoretical, physico-chemical, structural and mechanical, microbiological, organoleptical, experiments planning, mathematical rendering of experimental data with the help of modern informational programs Excel, Maple11, Math Cad, Statistica; theoretical and practical results were theoretically grounded up and the concept of rational using of ferromagnetic particles whirl layer for raw products working up, it enables to purposefully modify its features, intensify technological processes, lower the level of microbiological pollution, increase quality and safety of ready products, obtain economic effect; there was discerned predictably change of protein-proteinazive and hydrogen-amilazive wheat flour complexes worked out with whirl layer of ferromagnetic particles which made possible to form flexibly-gluing and springly-elastic, hydratational characteristics of dough and to influence upon biochemical and microbiological processes going; we proved that in biological experiment committed upon laboratory rats the safety of food products according to the developed technologies; novelty of scientific results was implemented in restaurant businesses, food industry businesses and in process of study; field - restaurant businesses household and food industry businesses

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. Лисюк Галина Михайлівна

2. Lisyuck Galina Michaylivna

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.05

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. Павлюк Раїса Юріївна
2. Павлюк Раїса Юріївна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.13

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. Тележенко Любов Миколаївна
2. Тележенко Любов Миколаївна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.13

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.