Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0417U004365

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 30-11-2017

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Анан'єва Валерія Вікторівна
2. Ananieva Valeriya

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: 09-11-2017

Спеціальність за освітою: 7.051301

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): Д64.050.05

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: 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: 65.65.41

Тема дисертації:

1. Технологія майонезних соусів підвищеної біологічної цінності

2. Technology of mayonnaise sauces with enhanced biological value

Реферат/анотація:

1. Метою дослідження є розробка технології майонезних соусів з використанням комплексу біологічно активних речовин рослинної сировини, що забезпечить ефективні показники якості за органолептичними та структурно-механічними показниками а також певною кількістю есенціальних нутрієнтів. Об'єктом дослідження є технологія виробництва майонезного соусу підвищеної біологічної цінності. В процесі виконання роботи використано теоретичні та експериментальні методи досліджень (рентгено-флуоресцентна спектроскопія, фотоколориметрія, газорідинна хроматографія). Для планування експериментів і обробки експериментальних даних застосовано математично-статистичні методи. Результати виконаних експериментальних досліджень відображені у науковій новизні дисертаційної роботи, зокрема: встановлено синергізм антиоксидантів розробленої купажованої олії та порошку шкірки винограду на збільшення періоду індукції окиснення триацилгліцеринів олій; з використанням апроксимаційних поліномів визначено ефективні умови переведення протопектинів порошку шкірки винограду у розчинний

стан; встановлено синергизм комплексного загусника некрохмальної природи та порошку шкірки винограду на реологічні властивості майонезного соусу. Запропоновано структурну схему виробництва майонезних соусів підвищеної біологічної цінності. За результатами дисертаційної роботи розроблено проект технічних умов "Майонезні соуси вітамінізовані" а також апробовано технологію розробленого майонезного соусу у промислових умовах ПП "Віктор і К" (м.Кропивницькій).

2. The purpose of the study is to develop the technology of mayonnaise sauces using a complex of biologically active substances of plant material, which will provide effective indicators of quality by organoleptic and structural and mechanical parameters as well as a certain amount of essential nutrients.The object of research is the technology of production mayonnaise sauce with enchanced biological value.In the course of the work, theoretical and experimental methods of research (X-ray fluorescence spectroscopy, photocolorimetry, gas-liquid chromatography) were used.For planning experiments and experimental data processing applied mathematical and statistical methods. The results of the experimental studies are reflected in the scientific novelty of the dissertation work, as:mutual influence of antioxidants developed by the developed blended oil and grape skin powder on the increase of the period induction of oxidation triacylglycerols oils;with the use of approximation polynomials, effective conditions for the transfer of protopectins of grape skin powder to a soluble state are determined;mutual influence of the complex thickener non-starch nature and grape skin powder to the rheological properties of mayonnaise sauce was established.Was proposed the structural diagram of the production of mayonnaise sauces with enhanced biological value.According to the results of the dissertation, the draft technical conditions "Mayonnaise sauces are vitaminized" and the technology of developed mayonnaise sauce in the industrial environment of PE "Victor and K" (Kropivnitskiy) have been tested.

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. Кричковська Лідія Василівна
2. Krichkovska Lidiya Vasylivna

Кваліфікація: д.б.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. Левчук Ірина Володимирівна
2. Левчук Ірина Володимирівна

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	Демидов Ігор Володимирович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Демидов Ігор Володимирович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	 Юрченко Т.А.