# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0408U003446

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 10-07-2008

**Статус:** Захищена

**Реквізити наказу МОН / наказу закладу:**

## II. Відомості про здобувача

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Горальчук Андрій Богданович

2. Goralchuk Andriy Bogdanovich

**Кваліфікація:**

**Ідентифікатор ORCID ID:** Не застосовується

**Вид дисертації:** кандидат 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:** 26-06-2008

**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:** 65.55.33

**Тема дисертації:**

1. Технологія термостабільних емульсійних соусів на основі овочевої сировини

2. Technology of thermostable emulsive sauces based on vegetable raw material

**Реферат/анотація:**

1. Об'єкт – технологія термостабільних емульсійних соусів на основі овочевої сировини; методи – фізико-хімічні, мікробіологічні, органолептичні, методи планування експерименту та математичного моделювання; новизна – науково обґрунтовано та доведено доцільність використання овочевої та молочної сировини як джерел функціональних компонентів у технології термостабільних емульсійних соусів, науково обґрунтовано технологію термостабільних емульсійних соусів на основі овочевої сировини та гарячих закусок з їх використанням; результати – розроблено технологію термостабільних емульсійних соусів на основі овочевої сировини, визначено основні показники їх якості та безпечності й закономірності їх зміни в технологічному процесі; впроваджено в закладах ресторанного господарства; галузь - харчова промисловість і заклади ресторанного господарства.

2. The object is the technology of thermostable emulsive sauces based on vegetable raw material; aim - scientific substantiation and elaboration of technology of thermostable emulsive sauces; methods – physical, physicochemical, organoleptic, microbiological, methods of the system analysis, planning and mathematical

modelling; novelty - the expediency of use of vegetable and lactic raw material as sources of function components in the technology of thermostable emulsive sauces is scientifically proved, the technology of thermostable emulsive sauces and hot snacks with their use is scientifically proved; the results - technology of thermostable emulsive sauces is developed, main indexes of its quality and safety as well as their changes in the technological process are determined; inculcation is at the restaurants; branch is food retail industry and restaurants.

**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. Пивоваров Павло Петрович
2. Pyvovarov Pavlo Petrovich

**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. Демидов Ігор Миколайович

2. Демидов Ігор Миколайович

**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. Ільдірова Сітлана Климентівна

2. Ільдірова Сітлана Климентівна

**Кваліфікація:** к.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

**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.