Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U000098

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 18-01-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Литвиненко Олена Анатоліївнва
2. Litvinenko Olena Anatoliyivna

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: 23-12-2010

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: 65.65.41

Тема дисертації:

1. Технологія харчового шроту з безлушпинного ядра насіння соняшнику

2. The technology of food meal from cover-free sunflower seed kernels

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження: процес одержання харчового шроту з безлушпинного ядра насіння соняшнику. Мета роботи: наукове обгрунтування та розробка нової технології одержання харчового шроту із безлушпинного ядра насіння соняшнику з високими функціонально-технологічними властивостями для використання у харчовій та оліежировій технологіях. Методи дослідження: стандартні методики; метод седиментаційного аналізу; методики, розроблені ВНДІЖ (м. Санкт-Петербург) та УкрНДІОЖ УААН (м. Харків); хроматографічні методи; математичні методи з використанням програмних пакетів MathCad і Microsoft Excel. Теоретичні та практичні результати: розроблено технологію одержання високобілкового харчового шроту із сирого ядра насіння соняшнику. Розроблено проект нормативно-технічної документації на новий вид продукту - шрот соняшниковий харчовий. Наукова новизна: вперше визначено можливість видалення олії із сирого ядра насіння соняшнику до залишкової олійності шроту 1 % та збереження його білкових речовин у нативному

стані. Одержано математичні залежності залишкової олійності шроту і вмісту водорозчинних білків від основних параметрів переробки сирого соняшникового ядра. Визначено кінетичні параметри екстракції олії з пелюстки безлушпинного ядра насіння соняшнику гексаном. Доведено можливість одержання із ядра насіння соняшнику харчового шроту з тривалим терміном зберігання та високими функціонально-технологічними властивостями. Науково обґрунтовано технологічне рішення використання харчового шроту у технології оліжирових продуктів. Новизна технологічних рішень щодо способу отримання білкового харчового концентрату з ядра соняшника підтверджена патентом України на винахід. Ступінь впровадження: результати дисертаційної роботи використовуються у навчальному процесі кафедри технології жирів та продуктів бродіння НТУ "ХПІ" при підготовці спеціалістів за напрямком "Харчова технологія та інженерія" зі спеціальності 7.091705 "Технологія жирів і жирозамінників". Проведено випробування харчового шроту під час виробництва майонезів у випробувальній лабораторії УкрНДІОЖ УААН (м. Харків). Сфера використання - олійно-жирова та харчова промисловість.

2. The object of investigation: the process for production nutrition food-stuff meal of cover-free sunflower seeds. Aim of work: scientific determination and development of new technology for manufacturing food meal of cover-free sunflower seeds to use in alimentary and oil-fat technologies. Techniques of investigation: standard techniques; method of sedimental analysis; techniques developed VNDIZh (Saint-Petersburg) and UkrNDIOZh UAAN (Kharkiv). Chromatographic methods; mathematical methods using programm software MathCad and MS Excel. Theoretical and practical results: the technology to produce high-proteinated food meal of raw kernel of sunflower seeds has been developed. The project of technical and norms regulations for new sort of product – food meal of sunflower has been developed. Novelty in science: for the first time the possibility of extracting and separating oil from the crude seed kernel of sunflower to the remaining oil content in 1 % and preserving its proteinaceous substances in native state have been determined. The mathematical dependences of remaining oil content in the meal and content of water-soluble proteins from the basic parameters crude kernel of sunflower seed have been obtained. The kinetic parameters of oil extraction from the flakes of cover-free kernel of sunflower seeds by hexane have been determined. The possibility to manufacture the food meal from the sunflower seeds kernel with prolonged storage terms and high functionally technological features has been proved out. Scientifically the technological decision of using food meal in technology of oil-fat products has been grounded. The novelty of technological developments in the method of manufacturing protein food concentrate from the sunflower seeds kernel has been proved by patent of Ukraine for investigation. Level of approbation: the results of the thesis are used in educational process of the Dept. «Technology of Fats and Fermentation products» NTU KhPI during preparing the specialists according the specialization «Food-stuff technology and engineering» of the speciality 7.0091705 «Technology of fats and fat substitutes». The testings of the food meal have been carried out during the mayonnaise production in the testing lab of UkrNDIOZh UAAN (Kharkiv). The point of usage: oil-fat and food-stuff industry.

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. Гладкий Федір Федорович

2. Gladky Fedir Fedorovich

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. Лисюк Галина Михайлівна

2. Лисюк Галина Михайлівна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.07

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. Музика Людмила Арсенівна

2. Музика Людмила Арсенівна

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.