Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U005421

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-12-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дроменко Олена Борисівна

2. Dromenko Olena Borysivna

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: 25-11-2014

Спеціальність за освітою: 8.05170113

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: 65.59.29

Тема дисертації:

1. Технологія напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених з використанням емульсійних систем.

2. Technology of meat chopped frozen semi-finished products with the use of emulsion system.

Реферат/анотація:

1. У дисертації науково обґрунтовано та розроблено технологію напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених з використанням емульсійних систем. На підставі теоретичних та експериментальних досліджень визначено раціональні параметри одержання емульсійних систем на основі білка тваринного, стійких під час заморожування-розморожування. Установлено закономірності зміни теплофізичних, функціонально-технологічних, структурно-механічних показників та мікроструктури систем на основі подрібненого м'яса яловичини з використанням емульсійних систем під впливом технологічних чинників. Теоретично та експериментально доведено, що використання емульсійних систем на основі білка тваринного за рахунок зниження рухливості водної фази, підвищення в'язкості та формування дрібних кристалів льоду дозволяє забезпечити їх колоїдну стійкість під час заморожування-розморожування та низькотемпературного зберігання. Науково обґрунтовано і розроблено технологічну схему виробництва та рецептурний склад напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених з використанням емульсійних систем. Комплексно досліджено їх фізико-хімічні, органолептичні, мікробіологічні та токсикологічні показники,

визначено харчову та біологічну цінність, установлено закономірності їх зміни під впливом технологічних чинників. Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію, здійснено впровадження нових технологій у підприємствах галузі, розраховано економічний ефект від впровадження.

2. The dissertation is devoted to scientific substantiation and development of technology semi-finished meat frozen split with the using of emulsion systems. Based on theoretical and experimental studies rational parameters of receipt of emulsion systems based on animal protein resistant while freezing and defrost. It was approved the patterns of change of thermophysical, functional and technological, structural and mechanical properties and microstructure of systems based on minced beef using emulsion systems under the influence of technological factors. The theoretical and experimental researches approve that the usage of emulsion systems based on animal protein by reducing the mobility of the aqueous phase, increasing the viscosity and forming small ice crystals provides their colloidal stability during freezing and defrost and cold storage. It was scientifically substantiated and developed technological scheme of production and composition of prescription of semi frozen meat split with the using of emulsion systems. It was comprehensively studied their physico-chemical, organoleptic, microbiological and toxicological indicators, defined nutritional and biological value, established patterns of changes due to technological factors. Normative and technical documentation is worked out and approved; new technologies are introduced to the branch enterprises, economic effect of which is calculated.

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. Янчева Марина Олександрівна

2. Yancheva Marina Oleksandrivna

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

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. Поварова Наталя Миколаївна
2. Поварова Наталя Миколаївна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.04

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.