Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0418U000885

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 12-07-2018

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Нечепуренко Кристина Борисівна

2. Nechepurenko Krystyna Borisivna

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: 27-06-2018

Спеціальність за освітою: 8.05170112

Місце роботи здобувача: Харківський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету МОН України

Код за ЄДРПОУ: 33297933

Місцезнаходження: 61045, м.Харків, вул. Клочківська, 202

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, 65.59.29, 65.59.45, 65.59.45

Тема дисертації:

1. Технологія виробів м'ясних посічених з використанням термостабільної пружної емульсії на основі натрію альгінату

2. Technology of structured thermostable hard emulsions based on ion-tropic polysaccharides consisting of meat products shredded

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробці технології виробів м'ясних посічених із використанням термостабільної пружної емульсії на основі натрію альгінату. Досліджено функціонально-технологічні, реологічні, термостійкі, фізико-хімічні, структурно-механічні, органолептичні та споживчі властивості, умови та терміни реалізації. Спрогнозовано та експериментально підтверджено, що використання у складі виробів м'ясних посічених структурованої термостабільної пружної емульсії дозволяє більш раціонально використовувати м'ясну сировину, покращити органолептичні показники виробів м'ясних посічених та харчову цінність за рахунок збагачення готової продукції поліненасиченими жирними кислотами. Розроблено і затверджено нормативну і технологічну документацію. Здійснено заходи з упровадження нової технології на підприємствах із виробництва м'ясної продукції, ресторанного господарства, подано дані щодо економічної ефективності від упровадження виробів м'ясних посічених із

використанням термостабільної пружної емульсії на основі натрію альгінату у виробництво.

2. Dissertation devoted to scientific substantiation and the development of technological parameters products and modes of production with chopped meat using elastic heat-stable emulsions of sodium alginate basis. Functional-technological, rheological, heat-resistant, physical-chemical, structural-mechanical, organoleptic and consumer properties, conditions and terms of realization are investigated. It has been predicted and experimentally confirmed that the use in the composition of products of meat trimmed structured thermostable elastic emulsion allows more rational use of meat raw material, to improve organoleptic parameters of meat products and nutritional value due to the enrichment of finished products with polyunsaturated fatty acids. The normative and technological documentation has been developed and approved. Measures have been taken to introduce a new technology at enterprises producing meat products and restaurant industry, data on the cost-effectiveness of the introduction of meat products split using thermostable elastic emulsion based on sodium alginate into production.

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

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. Капліна Тетяна Вікторівна

2. Капліна Тетяна Вікторівна

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. Капліна Тетяна Вікторівна

2. Капліна Тетяна Вікторівна

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. Мацук Юлія Анатоліївна

2. Мацук Юлія Анатоліївна

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Мацук Юлія Анатоліївна

2. Мацук Юлія Анатоліївна

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	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.