Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0519U001019

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-01-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гринченко Наталя Геннадіївна
2. Grynchenko Natalya Gennagiyivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор 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: 27-12-2018

Спеціальність за освітою: 8.05170112

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: 65.63.39, 65.63.45

Тема дисертації:

1. Наукове обґрунтування технологій напівфабрикатів на основі молочної сировини, одержаних шляхом реалізації потенціалу лактокальцію

2. Scientific substantiation of technologies of semi-finished products based on dairy raw materials, obtained by realizing the potential of lactocalcium

Реферат:

1. Дисертаційну роботу присвячено теоретичному та експериментальному обґрунтуванню технологій стабілізованих та структурованих сфероподібних напівфабрикатів на основі молочної сировини, одержаних шляхом реалізації потенціалу лактокальцію. Виробництво розроблених напівфабрикатів дозволило підвищити ефективність технологічних процесів переробки молочної сировини, розробити широкий асортимент конкурентоспроможної продукції з високими споживними властивостями та експортним потенціалом. На підставі теоретичних та експериментальних досліджень сформульовано та доведено наукову концепцію - керовані зміни вмісту іонного лактокальцію у складі технологічних рідких середовищ на основі молочної сировини шляхом корегування розчинності кальційвміщуючих солей та утворення альгінат-лактокальцієвих комплексів дозволять забезпечити колоїдну стабільність і структурування харчових систем з одержанням широкого асортименту напівфабрикатів із новими споживними властивостями.

Одержано комплекс даних, які характеризують органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні та токсикологічні показники нової продукції, її харчову та біологічну цінність. Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію, здійснено упровадження науково-технічних розробок у виробництво та освітній процес.

2. The thesis is devoted to theoretical and experimental substantiation of technologies of stabilized and structured sphere-like semi-finished products based on dairy raw materials, obtained by realizing the potential of lactocalcium. The production of developed semi-finished products has made it possible to improve the efficiency of technological processes of processing of dairy raw materials, to develop a wide range of competitive products with high consumer properties and export potential. Based on theoretical and experimental research, the scientific concept is formulated and proved - controlled changes in the content of ionic lactocalcium in the composition of technological liquid medium based of dairy raw materials by adjusting the solubility of calcium-containing salts and the formation of alginate-lactocalcium complexes will allow colloidal stability and structuring of food systems to provide a wide range of semi-finished products with new consumer properties. The complex of data that characterizes the organoleptic, physico-chemical, microbiological and toxicological indicators of new products, its nutritional and biological value is obtained. The normative and technological documentation was developed and approved, the implementation of scientific and technical developments in production and the educational process was made.

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 Petrovych

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. Юдіна Тетяна Іллівна
2. Юдіна Тетяна Іллівна

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. Чагаровський Олександр Петрович
2. Чагаровський Олександр Петрович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.13, 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.