Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0516U000952

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-12-2016

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Горальчук Андрій Богданович
2. Goralchuk Andrii Bogdanovich

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: 14-12-2016

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: 65.35.33, 65.53.45, 65.09.30

Тема дисертації:

1. Наукове обґрунтування технологій напівфабрикатів збивних для кулінарної та кондитерської продукції з поліфазною дисперсною структурою

2. Scientific foundation of whipped semi-finished products technologies for culinary and confectionery products with polyphase dispersed structure

Реферат:

1. Об'єкт дослідження - технології напівфабрикатів збивних для кулінарної та кондитерської продукції з поліфазною дисперсною структурою. Метою дисертаційної роботи є наукове обґрунтування технологій напівфабрикатів збивних для кулінарної та кондитерської продукції з поліфазною дисперсною структурою у вигляді сухих та рідких сумішей, використання яких дозволить інтенсифікувати технологічний процес виробництва, забезпечити сталі показники якості та безпечності готової продукції, розширити її асортимент. Методи дослідження - теоретичні методи термодинаміки, методи визначення органолептичних, фізико-хімічних, функціонально-технологічних, структурно-механічних, мікробіологічних показників, планування експерименту, методи аналізу систем, математичної обробки даних. Теоретично спрогнозовано й експериментально визначено раціональні параметри функціонування теоретичних моделей одержання технологічно стійких систем з поліфазною дисперсною структурою - Пікерінг стабілізація (напівфабрикат

збивний з використанням какао-масла), Пікерінг-стерична стабілізація (напівфабрикат сухий збивний жировмісний), стерична стабілізація (напівфабрикати збивний з використанням суміші олій соняшникової та пальмоядрової, сухий збивний горіховий). за рахунок забезпечення умов мінімального росту вільної енергії в системі шляхом створення потенційного бар'єру протидії коалесценції дисперсних частинок, практична реалізація чого дозволяє одержати продукцію з різними текстурними властивостями. Науково обґрунтовано та розроблено технології п'ятьох напівфабрикатів збивних у вигляді рідких і сухих сумішей для одержання кулінарної та кондитерської продукції з поліфазною дисперсною структурою.

2. The object of study - whipped semis technology for culinary and confectionery products polyphase disperse structure. The aim of the thesis is a scientific basis for the technology of semi-finished whipped culinary and confectionery products with a polyphase structure dispersed in the form of dry and liquid mixtures, the use of which allows intensifying the process of production, to ensure constant quality and safety performance of the finished products, to expand its product range. Research Methods - Theoretical thermodynamics methods, methods for determination of organoleptic, physical, chemical, functional and technological, structural and mechanical, microbiological parameters, design of experiments, systems analysis methods, mathematical data processing. Theoretically predicted and experimentally determined rational parameters of the functioning of the theoretical models produce technologically stable systems with polyphase disperse structure - Pickering stabilization (semi-finished whipped with cocoa butter), Pickering-steric stabilization (semi-finished dry whipped fat-containing), steric stabilization (semi-whipped with a mixture of sunflower oil and palm kernel, dry whipped nutty), by providing minimum conditions of growth of the free energy in the system by creating a potential barrier counteracting coalescence of dispersed particles, which provides a practical realization of products with different textural properties. Scientifically grounding and technology developed five semis whipped in the form of liquid and dry mixes for cooking and confectionery products polyphase disperse structure.

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. Гринченко Ольга Олексіївна

2. Grinchenko Olga Oleksiivna

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. Гніцевич Вікторія Альбертівна
2. Гніцевич Вікторія Альбертівна

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. Дорохович Вікторія Віталіївна
2. Дорохович Вікторія Віталіївна

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. 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

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.