Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0524U000079

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 14-03-2024

Статус: Підтверджена МОН

Реквізити наказу МОН / наказу закладу: від 26.06.2024 № 920

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Демидова Анастасія Олександрівна
2. Anastasiia O. Demydova

Кваліфікація: к. т. н., 181

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-4714-3450

Вид дисертації: доктор 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: 17-04-2024

Спеціальність за освітою: Технологія жирів та жирозамінників

Місце роботи здобувача: Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

Код за ЄДРПОУ: 02071180

Місцезнаходження: вул. Кирпичова, буд. 2, Харків, Харківський р-н., 61002, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

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, буд. 2, Харків, Харківський р-н., 61002, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

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: вул. Кирпичова, буд. 2, Харків, Харківський р-н., 61002, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації: Українська

Коди тематичних рубрик: 65, 65.01.91, 65.09.03

Тема дисертації:

1. Науково-практичні основи раціональної технології очищення і захисту від псування рослинних жирів

2. Scientific and practical foundations of rational technology for purification and protection against oxidative spoilage of vegetable fats

Реферат:

1. Метою дисертаційної роботи є теоретичне обґрунтування та розроблення на науковій основі технологій переробляння рослинних жирів та захисту їх від окисного псування шляхом застосування антиоксидантів та виведення продуктів окиснення. Дисертаційна робота присвячена вирішенню проблеми одержання олієжирових продуктів підвищеної якості та безпеки за умов використання ресурсоощадних технологій.

2. The aim of the dissertation is theoretical substantiation and development on a scientific basis of technologies for processing vegetable fats and protecting them from oxidative damage by using antioxidants and removing oxidation products. The dissertation work is devoted to solving the problem of obtaining oil and fat products of increased quality and safety, under the conditions of using resource-saving technologies.

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки: Фундаментальні наукові дослідження з найбільш важливих проблем розвитку науково-технічного, соціально-економічного, суспільно-політичного, людського потенціалу для забезпечення конкурентоспроможності України у світі та сталого розвитку суспільства і держави

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності: Технологічне оновлення та розвиток агропромислового комплексу

Підсумки дослідження: Теоретичне узагальнення і вирішення важливої наукової проблеми

Публікації:

- Demydova A., Gladkyj F., Aksonova O., Molchenko S. A study of the influence of calcium acetate on the process of sunflower oil degumming. Journal of Chemistry and Technologies. 2021. № 29(2). P. 301-311. https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2.217685
- Demydova A., Levchuk I., Àksonova O., Molchenko S., Demidov I. Comparison of acid degumming methods and their influence on the formation of 3-MCPD-esters and glycidyl esters in sunflower oil deodorization. Voprosy khimii i khimicheskoi tekhnologii. 2021. №. 4. P. 50-57. https://doi.org/10.32434/0321-4095-2021-137-4-50-57
- Демидова А.О., Гладкий Ф.Ф., Березка Т.О. Сучасні способи гідратування рослинних олій: аналітичний огляд. Innov Biosyst Bioeng. 2021. № 5(2). P. 105–116. https://doi.org/10.20535/ibb.2021.5.2.227359
- Demydova A., Aksonova O., Molchenko S., Hladkyi F. Research on a new approach to low-temperature deodorization and its effect on oxidative deterioration of fish oil. Journal of Chemistry and Technologies. 2021. № 29(4). P. 639-649. https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i4.238356
- Demydova A., Levchuk I., Yevlash V., Aksonova O., Foshchan A. Effect of oxidation products and other precursors on the content of 3-mcpd esters and glycidol esters in deodorised sunflower oil. Food Science and Technology. 2022. № 16(1), P. 50-57. https://doi.org/10.15673/fst.v16i1.2284
- Demydova A., Nosenko T., Bahmach V., Shemanska E., Molchenko S. Study on antioxidants extraction from oak bark and their use for oxidation stability of sunflower oil. Ukrainian Food Journal. 2021. № 10(3). P. 552-563. https://doi.org/10.24263/2304-974X-2021-10-3-9
- Demydova A., Aksonova O., Yevlash V., Tkachenko O., Kameneva, N. Antioxidant activity of plants extracts of Ukrainian origin and their effect on the oxidative stability of sunflower oil. Food Science and Technology. 2022. № 16(3). P. 55-64. https://doi.org/10.15673/fst.v16i3.2514
- Demydova A., Yevlash V., Aksonova O., Priss O. Study of ways to reduce the viscosity of sunflower lecithin. Food science and technology. 2023. № 17(1). P. 4-11. https://doi.org/10.15673/fst.v17i1.2557
- Demydova A., Molchenko S., Berezka T., Piven O., Chumak O., Aksonova O. Obtaining antioxidants from food industry waste and their use in fats. Food science and technology. 2023. № 17(2). P. 32-40. https://doi.org/10.15673/fst.v17i2.2598
- Демидова А.О., Демидов І.М., Півень О.М. Показники окисненості жирів. Проблеми і рішення. Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. 2011. № 21. С.164-169.
- Demydova A., Aksenova O., Demidov I. Determination of the sunflower oil storage period by the accelerated method. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2015. № 1. С. 387–392.
- Демидова А.О. Визначення строку зберігання олій прискореним методом. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів. 2015. № 44. С. 15–19.

- Демидова А.О., Шульга Є.М., Шеманська Є.І. Дослідження характеристик та окиснювальної стабільності рижієвої олії з наступним купажуванням. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів. 2016. № 19. С. 70 -75.
- Демидова А.О., Аксенова О.Ф., Кіндрашина А.С., Березка Т.О. Встановлення характеру спільного антиоксидантного впливу токоферолів та флавоноїдів на процес окиснення олій. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2016. № 2. С. 387–393.
- Demydova A., Nosenko T., Shemanska E., Molchenko S. Conditions for the obtaining of tocopherols from deodorizing distillates of sunflower oil. Ukrainian Journal of Food Science. 2019. № 7(2). P. 198–207. https://doi.org/10.24263/2310- 1008-2019-7-2-4
- Касьяненко Л.М., Демидов І.М., Мольченко С.М., Демидова А.О. Використання епоксидованої соняшникової олії для одержання біомастильних матеріалів. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів. 2020. № 6(1360). С. 61–65. https://doi.org/10.20998/2220-4784.2020.06.09
- Demydova A., Piven O., Aksonova O. Degumming of sunflower oil with degumming agents based on flour. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2020. № 2(32). С. 173-183. https://doi.org/10.5281/zenodo.4371110
- Демидова А.О., Мольченко С.М., Левчук І.В., Носенко Т.Т. Вміст MCPD-ефірів і ефірів гліцидолу в олійно-жирових продуктах. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2021. № 27(1). С. 135–150. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2021-27-1-15
- Демидова А.О., Носенко Т.Т., Левчук І.В. Вплив окремих стадій рафінування на вміст MCPD-ефірів та ефірів гліцидолу в дезодорованих оліях і методи його зменшення. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2021. № 23(3). С. 122-134. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2021-27-3-15
- Демидова А.О. Гладкий Ф.Ф., Шеманська Є.І. Можливості дезодорування соняшникового лецитину. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2021. № 27(4). С. 199–208. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2021-27-4-20
- Демидова А.О. Дослідження зв’язку між кінетикою окиснення та погіршенням сенсорних характеристик рослинних олій. Вісник аграрної науки Причорномор'я. 2021. № 4(112). С. 89-99. https://doi.org/10.31521/2313-092X/2021-4(112)-9
- Демидова А.О., Носенко Т.Т. Дослідження антиоксидантної активності рослинної сировини із ягідних культур. Наукові праці НУХТ. 2022. № 28(1). С. 175–186. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2022-28-1-17.
- Демидова А.О., Шеманська Є.В., Носенко Т.Т. Дослідження ефективності ферментативного екстрагування рослинних антиоксидантів. Наукові праці НУХТ. 2023. № 29(4). С. 137-147. https://doi.org/10.24263/2225-2924- 2023-29-4-13
- Демидова А.О. Пат. 142238, МПК (2020.01) C11B3/00. Спосіб одержання гідратованої рослинної олії та фосфатидного концентрату зниженої в’язкості; заявник і патентовласник Національний технічний університет «ХПІ». – № заявки u201911230 від 18.11.2019; опубл. 25.05.2020; Бюл. № 10
- Демидова А.О. Чернобаєв Д.С. Пат. 142239 МПК (2020.01) C07D311/72. Спосіб одержання концентрату токоферолів з соняшникового дезодораційного дистиляту; заявник і патентовласник Національний технічний університет «ХПІ». – № заявки u201911220 від 18.11.2019; опубл. 25.05.2020; Бюл. № 10.
- Демидова А.О., Демидов І.М., Калішевська Н.В. Вплив різноманітного жирно-кислотного складу олій на період індукції при їх окисненні. Матеріали міжнародної науково-технічної конференції «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м’ясної, олієжирової та молочної галузей». – К.: НУХТ, 2012. – С. 87.
- Демидова А.О., Демидов І.М., Сіротенко Д.О. Способи прогнозування строків зберігання харчових продуктів. Матеріали XXIII Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційні технології: наука, техніка технологія здоров’я освіта MicroCAD 2015р».–Харків: НТУ «ХПІ», 2015.– С. 238.

- Демидова А.О., Кіндрашина А.С. Дослідження вибіркового інгібуючого впливу токоферолу. Матеріали IX Міжнародної науково-практичної конференції «Масложировая отрасль: технологии и рынок». 2016. Київ. – С. 42.
- Демидова А.О., Кириченко Д.О. Визначення строку зберігання олій прискореним методом. Матеріали XXIV Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційні технології: наука, техніка технологія здоров'я освіта MicroCAD 2016р».–Харків: НТУ «ХПІ», 2016.– С. 261.
- Демидова А.О., Шалімов П.І. Розробка методу визначення вмісту карбонільних сполук в жирах та оліях. Матеріали XXV Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційні технології: наука, техніка технологія здоров'я освіта MicroCAD 2017р».–Харків: НТУ «ХПІ», 2017. Ч. ІІ. С. 296.
- Демидова А.О., Давидкін Р.О., Демидов І.М. Видалення кисневмісних сполук з рослинних олій на стадії рафінації. Матеріали VII-ї Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції».– К.: НУХТ, 2018. – С. 257-259.
- Демидова А.О., Безкровна К.В. Розробка способів регенерації фритюрних жирів. Матеріали семінару «Актуальні аспекти розвитку харчових технологій, торгівлі, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу». –Х.: Харківський торговельно-економічний інститут Київського Національного Торговельно-економічного університету, 2018. – С. 12.
- Демидова А.О., Сорочук М.С. Розробка технології низькотемпературної дезодорації рослинних олій. Матеріали VII-ї Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції».– К.: НУХТ, 2018. - С. 252-254.
- Демидова А.О., Сорочук М.С. Дослідження умов проведення низькотемпературного дезодорування. Матеріали VIII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції». – К.: НУХТ, 2019. – С. 409–410.
- Демидова А.О., Шеманська Є.І., Андросова М.М. Утворення 2,3-MCPD-ефірів і ефірів гліцидолу в рослинних оліях. Матеріали VIII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції». – К.: НУХТ, 2019. – С. 410–412.
- Демидова А.О. Ефективні технології гідратування. Матеріали ІІІ Міжнародної конференції «Сучасні технології соєвої індустрії».–Київ: «Эксперт Агро», 2019. – С. 20-23.
- Демидова А.О. Від фосфатидного концентрату до лецитину. Особливості технологій. Матеріали ІІІ Міжнародної конференції «Сучасні технології соєвої індустрії».–Київ: «Эксперт Агро», 2019. – С. 42–45.
- Демидова А.О. Черняк А.С., Березка Т.О. Встановлення особливостей зв'язку між продуктами окиснення та органолептичними характеристиками жирів в процесі їх зберігання. Матеріали XXIX Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційні технології: наука, техніка технологія здоров'я освіта MicroCAD 2021р».–Харків: НТУ «ХПІ», 2021. Ч. ІІ. – С. 135.
- Демидова А.О., Мисяк Я.Р. Дослідження попередників утворення MCPD-ефірів і ефірів гліцидолу в олійно-жирових продуктах. Матеріали XXIX Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційні технології: наука, техніка технологія здоров'я освіта MicroCAD 2021р».–Харків: НТУ «ХПІ», 2021. Ч. ІІ. – С. 135.
- Демидова А.О., Шеманська Є.І. Хімічне дезодорування рослинних олій. Матеріали XI Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції». – К.: НУХТ, 2022. С. 331-333.

Наукова (науково-технічна) продукція: технології

Соціально-економічна спрямованість: створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Охоронні документи на ОПІВ:

Винаходи, корисні моделі, промислові зразки

Демидова А.О. Пат. 142238, МПК (2020.01) C11B3/00. Спосіб одержання гідратованої рослинної олії та фосфатидного концентрату зниженої в'язкості; заявник і патентовласник Національний технічний університет «ХПІ». – № заявки u201911230 від 18.11.2019; опубл. 25.05.2020; Бюл. № 10 Демидова А.О. Чернобаєв Д.С. Пат. 142239 МПК (2020.01) C07D311/72. Спосіб одержання концентрату токоферолів з соняшникового дезодораційного дистиляту; заявник і патентовласник Національний технічний університет «ХПІ». – № заявки u201911220 від 18.11.2019; опубл. 25.05.2020; Бюл. № 10

Впровадження результатів дисертації: Впроваджено

Зв'язок з науковими темами: 0116U000880, 0119U002617, 0123U103213, 0108U002002, 0108U002002

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гладкий Федір Федорович
2. Fedir F. Gladkyj

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.18.06

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-7995-0863

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

Код за ЄДРПОУ: 02071180

Місцезнаходження: вул. Кирпичова, буд. 2, Харків, Харківський р-н., 61002, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гладкий Федір Федорович
2. Fedir F. Gladkyy

Кваліфікація: д.т.н., професор, 05.18.06

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-7995-0863

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

Код за ЄДРПОУ: 02071180

Місцезнаходження: вул. Кирпичова, буд. 2, Харків, Харківський р-н., 61002, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ткаченко Наталія Андріївна
2. Natalia A. Tkachenko

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.18.16

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-2557-3927

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Одеський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, буд. 112, Одеса, 65039, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гринченко Ольга Олексіївна
2. Olga O. Grinchenko

Кваліфікація: д.т.н., професор, 05.18.16

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-9867-5502

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Державний біотехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44234755

Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, Харків, Харківський р-н., 61002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Хомич Галина Панасівна
2. Halyna P. Khomych

Кваліфікація: д.т.н., професор, 05.18.13

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0001-7227-8819

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Полтавський університет економіки і торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01597997

Місцезнаходження: вул. Коваля, буд. 3, Полтава, Полтавський р-н., 36014, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Укоопспілка

Ідентифікатор ROR:

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сахненко Микола Дмитрович
2. Mikola D. Sakhnenko

Кваліфікація: д.т.н., професор, 05.17.03

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-5525-9525

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

Код за ЄДРПОУ: 02071180

Місцезнаходження: вул. Кирпичова, буд. 2, Харків, Харківський р-н., 61002, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Перевалов Леонід Іванович
2. Leonid I. Perevalov

Кваліфікація: д. т. н., доц., 05.18.06

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-3830-4398

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

Код за ЄДРПОУ: 02071180

Місцезнаходження: вул. Кирпичова, буд. 2, Харків, Харківський р-н., 61002, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Мірошниченко Денис Вікторович

2. Denys V. Miroshnichenko

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.17.07

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-6335-8742

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

Код за ЄДРПОУ: 02071180

Місцезнаходження: вул. Кирпичова, буд. 2, Харків, Харківський р-н., 61002, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Цейтлін Мусій Абрамович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Білецький Едуард Володимирович
Відповідальний за підготовку облікових документів	Демидова Анастасія Олександрівна
Реєстратор	УкрІНТЕІ
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Тетяна Анатоліївна