Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Image not found or type unknow

Державний обліковий номер: 0514U000491

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-07-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Пивоваров Євген Павлович

2. Pyvovarov Yevgen Pavlovich

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: 27-06-2014

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: 65.13.23

Тема дисертації:

1. Наукове обґрунтування технології структурованої харчової продукції методом іонотропного гелеутворення
2. Scientific substantiation of the technology of structured foodstuffs by the method of ionotropic gel formation

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено теоретичному та експериментальному обгрунтуванню наукових принципів іонотропного гелеутворення в харчових системах, створенню та промисловому впровадженню нового науково-практичного напряму - технології структурованої харчової продукції (СХП) з гелеподібною структурою, в тому числі екструзійно сформованою у формі капсул або гранул, масового споживання та лікувально-профілактичного призначення, розробці науково-практичних рекомендацій для конструювання екструзійного обладнання для одержання СХП з кулеподібною формою. Розроблено теоретичні моделі іонотропного структуроутворення в харчових системах на основі натрій альгінату та різних за розчинністю у воді кальцієвмісних солей - хлориду, сульфату та карбонату кальцію, встановлено механізми та закономірності утворення текстурних властивостей термостабільної СХП. Обгрунтовано наукові принципи капсулювання, гранулювання та формування багатокомпонентних харчових систем у середовищі однополярних розчинників. Розроблено наукові основи 11 нових технологій СХП на принципах керованого іонотропного гелеутворення, затверджено нормативну документацію на нову продукцію, комплексно

досліджено споживні властивості, встановлено закономірності формування показників якості та безпечності нової СХП масового споживання та спеціального призначення, підтверджено її термічну та колоїдну стабільність протягом тривалого терміну зберігання. Розроблено та серійно впроваджено нову лінію з виробництва капсульованих та гранульованих продуктів потужністю 100 кг готової продукції за годину. Реалізовано комплекс заходів з упровадження розроблених технологій у закладах ресторанного господарства та харчової промисловості, визначено соціально-економічну ефективність розробки СХП шляхом реалізації науково-практичних принципів іонотропного гелеутворення.

2. Technology of encapsulated tomato sauces is scientifically justified and developed in dissertation. The formation conditions of encapsulated tomato -based sauces using physical modifications principles of encapsulant. Rational concentration of the encapsulating reacting mixture main components and forming solutions are established and substantiated. The possibility of adjustment capsulated tomato sauces technological properties by means of physical modific ations of Na-CMC solutions, which is part of the encapsulation mixture, is proved. The encapsulated tomato sauces technology and assortment are developed, ways of using in food products and sausage products technologies as minced mass filler for boiled sausages are proposed. Consumer and technological properties are defined, storage terms and conditions are determined. Regulatory and technological documentation are developed and approved, introduction of new technologies in food processing enterprises sector is carried on.

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. 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. Ковбаса Володимир Миколайович

2. Ковбаса Володимир Миколайович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.01

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.