Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0412U002817

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 12-06-2012

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Карбівнича Тетяна Василівна
2. Karbivnycha Tetyana Vasylivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.15

Назва наукової спеціальності: Товарознавство харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 18-05-2012

Спеціальність за освітою: 7.03051001

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: 65.53.35

Тема дисертації:

1. Формування якості напівфабрикату борщової заправки при виробництві та холодильному зберіганні

2. Formation of quality of semi-finished product of borsch flavour during the manufacture and refrigerated storage

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження - товарознавча оцінка та функціонально-технологічні властивості замороженого напівфабрикату борщової заправки. Метою дослідження є формування якості напівфабрикату борщової заправки при виробництві та холодильному зберіганні шляхом визначення раціональних товарознавчих показників та функціонально-технологічних властивостей вихідної рослинної сировини за різноманітних режимів технологічної обробки. Методи дослідження - фізико-хімічні, радіоскопічні, калориметричні, спектрофотометричні, мікробіологічні, сенсорні та методи математичної обробки експериментальних даних із використанням ПЕОМ. Інформацію про стан та структуру вологи під час заморожування отримували за допомогою методів ДСК та ЯМР. Наукова новизна одержаних результатів полягає в тому, що визначено закономірності формування споживної цінності напівфабрикату замороженого «Борщова заправка» шляхом обґрунтування режимів її виробництва, з урахуванням органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних показників при виробництві та холодильному зберіганні. Встановлено закономірності комплексного впливу заданих режимів теплової обробки, підсушування, заморожування-розморожування на збереження

функціонально-технологічних властивостей сировини, стабілізацію характеристик кольору. Науково обґрунтовано діапазони кріоскопічної температури, за якої молекули води у напівфабрикату борщової заправки втрачають свою рухомість, та температури, за якої відбувається склування води, які залежать від операцій технологічної обробки та підсушування. Визначено температурні режими заморожування напівфабрикату борщової заправки та режими ступінчастого розморожування, що забезпечують термічну зворотність процесу. Результати впроваджено на підприємствах харчової промисловості та у навчальний процес. Галузь використання - харчова промисловість.

2. The object of study - commodity expertise and functional properties of frozen semi-finished product of borsch flavour. The aim of the study is to develop the quality of frozen semi-finished product of borsch flavour during the manufacture and refrigerated storage by means of determining rational merchandising indices and functional and technological properties of starting raw material under different regimes of technological processing. Research methods - physical and chemical, radioskopic, calorimetric, spectrophotometric, microbiological, sensory and methods of mathematical processing using PC. The information about the status and structure of water during freezing was obtained by DSC and NMR techniques. The scientific novelty of the research is the regularities of formation of use-value of frozen semi-finished product of borsch flavour were studied by choosing modes of manufacture according to the organoleptic, physical and chemical and microbiological parameters during manufacture and refrigerated storage. Found out the conformity of the complex impact of different modes of thermal treatment, drying, freezing-thawing on preservation of functional and technological properties of materials, color stabilization characteristics. Scientifically substantiated ranges cryoskopic temperature at which water molecules in semi-finished product of borsch flavour lose their mobility, and the temperature at which the glass transition in water occurs, which depends on operations of technological processing and drying. The temperature regimes of frozen semi-finished product of borsch flavour and defrost modes were stepped to provide thermal repayment process. The results introdused in the food industry and in the learning process. The branch of application - food industry.

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. Одарченко Андрій Миколайович

2. Odarchenko Andrij Mykolayovich

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.15

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. Дятлов Володимир Васильович
2. Дятлов Володимир Васильович

Кваліфікація: д.т.н., 06.01.15

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. Жук Валентина Анатоліївна
2. Жук Валентина Анатоліївна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.15

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.