

# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U003203

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 28-04-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



## II. Відомості про здобувача

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Кіщенко Володимир Анатолійович

2. Kishchenko Vladimir Anatolyevich

**Кваліфікація:**

**Ідентифікатор ORCID ID:** Не застосовується

**Вид дисертації:** кандидат наук

**Аспірантура/Докторантура:** ні

**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:** 14-04-2011

**Спеціальність за освітою:** 7.090202

**Місце роботи здобувача:** ДП Всеукраїнський державний науково-виробничий центр стандартизації, метрології, сертифікації та захисту прав споживачів

**Код за ЄДРПОУ:** 02568182

**Місцезнаходження:** 03680, м. Київ, вул. Метрологічна, 4

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

### **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, 2, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

### **IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію**

**Повне найменування юридичної особи:** Національний університет харчових технологій

**Код за ЄДРПОУ:** 02070938

**Місцезнаходження:** 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

### **V. Відомості про дисертацію**

**Мова дисертації:**

**Коди тематичних рубрик:** 61.47.01

**Тема дисертації:**

1. Удосконалення методів контролю показників якості у технології природних та модифікованих жирів
2. Improvement of modern control methods of quality in true and modified fats technology

**Реферат:**

1. Об'єкт дослідження: технохімічний контроль виробництва природних та модифікованих жирів. Мета роботи: удосконалення показників хімічного складу і якості та методів контролю в технології натуральних та модифікованих жирів. Методи дослідження: стандартні методики; хроматографічні методи; математичні методи з використанням програмних пакетів Galaxie, Agilent Technologies Chemstation, Microsoft Office Excel. Теоретичні та практичні результати, новизна: одержано нові наукові дані щодо складу стеринової фракції сумішей рослинних олій, які доцільно використати у технохімконтролі виробництва купажованих олій. Розроблено схему комплексного підходу до ідентифікації молочного жиру, який включає удосконалений метод визначення загального жирнокислотного складу, визначення загального ацилгліцеринового складу та метод визначення масляної кислоти. Доведено, що одночасне застосування декількох аналітичних методів дозволяє вирішувати такі завдання, як визначення складу купажованих олій, наявності замінників та еквівалентів какао масла у шоколаді та виявлення фальсифікацій молочного жиру додаванням жирів

рослинного і тваринного походження. Розроблено методику якісного і кількісного визначення сквалену та восків в оліях методом ГРХ. Підібрано технологічні умови ГРХ для визначення сквалену та восків, а саме: градієнтне програмування температури, температура інжектора, детектора. Вперше розроблено та валідовано метод, що дозволяє визначати домішки мінеральної оливи різних класів у рослинній олії. Практичну цінність досліджень підтверджено розробкою нормативної документації, а саме ДСТУ 4602:2006 "Олії. Методи визначення воскоподібних речовин". Ступінь впровадження: результати роботи запроваджено у технохімконтроль вхідної сировини на підприємстві ТОВ "Херсонес" та використовується у навчальному процесі на кафедрі технології м'яса, м'ясних та оліежирових продуктів Національного університету харчових технологій при підготовці студентів зі спеціальності 7.091705 "Технологія жирів і жирозамінників". Сфера використання: олійно-жирова та харчова промисловість.

2. The object of investigation: the techno-chemical control of natural and modified fats technology. Aim of work: improvement of parameters of the chemical composition, quality and control methods of natural and modified fats technology. Techniques of investigation: standard techniques; chromatographic methods; mathematical methods using programm software Galaxie, Agilent Technologies Chemstation, Microsoft Office Excel. Theoretical and practical results, novelty in science: The thesis concerns the development of modern control methods of quality and composition factor of fat-and-oil products, especially true and modified fats. The scheme of comprehensive approach to identification of butter fat including advanced determination method of general fatty acid composition, determination of general acylglycerol composition and method of oleic acid determination has been developed. It has been proved that simultaneous using of several analytical methods allowed to determine the blended oils composition, the presence of cocoa butter substitutes and equivalents in chocolate and detection of milk fat falsification by adding of other vegetable and animal fats. The method for qualitative and quantitative determination of squalene and waxes in oils by GC has been developed. Technological conditions of GC for squalene and waxes determination, namely gradient temperature programming, injector and detector temperature have been selected and optimized. The method allowing determining admixtures of different mineral oils in vegetable oils has been developed and validated for the first time. The practical value of investigation has been proved by development of normative documentation ? government standard of Ukraine 4602:2006 "Oils. The determination methods of wax-like substances". Level of approbation: the results of the work given have been introduced into technochemical control of inward raw materials in LLC "Khersones" and are used in educational process of the Dept. "Technology of Meat, Meat and Fat-and-Oil Products" National University of Food Technologies during preparing the students of the speciality 7.091705 "Technology of fats and fat substitutes". The point of usage: oil-fat and foodstuff 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 ОПВ:**

**Впровадження результатів дисертації:**

**Зв'язок з науковими темами:**

## **VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)**

### **Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Осейко Микола Іванович
2. Oseyko Nikolay Ivanovich

**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

## **VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів**

### **Офіційні опоненти**

#### **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

#### **Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Музика Людмила Арсенівна
2. Музика Людмила Арсенівна

**Кваліфікація:** к.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**

Товажнянський Леонід Леонідович

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові  
головуючого на засіданні**

Товажнянський Леонід Леонідович

**Відповідальний за підготовку  
облікових документів**

**Реєстратор**

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є  
відповідальним за реєстрацію наукової  
діяльності**



Юрченко Т.А.