Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0415U006951

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 28-12-2015

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Желєва Тетяна Сергіївна

2. Zheleva Tatyana Sergiivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат 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: 17-12-2015

Спеціальність за освітою: 7.05170113

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: 65.59.19

Тема дисертації:

1. Технологія напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених з використанням сумішей кріопротекторної дії.

2. Technology of shred frozen meat semi-finished products using the mixtures of cryoprotective action.

Реферат/анотація:

1. На підставі теоретичних та експериментальних досліджень науково обґрунтовано та розроблено технологію напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених з використанням сумішей кріопротекторної дії. На основі комплексного дослідження впливу заморожування-розморожування на фізико-хімічні та функціонально-технологічні показники розчинів та дисперсій харчових інгредієнтів кріопротекторної дії, визначення закономірностей кінетики процесів розчинення та набрякання харчових інгредієнтів кріопротекторної дії за впливу технологічних чинників доведено доцільність їх використання як речовин кріопротекторної дії у складі сумішей кріопротекторної дії для використання у технологіях виробництва напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених. Теоретично та експериментально доведено, що використання сумішей кріопротекторної дії у складі напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених за рахунок підвищення в'язкості, зниження рухливості водної фази та формування дрібних кристалів льоду дозволяє забезпечити їх стійкість під час низькотемпературного зберігання. Визначено закономірності

впливу сумішей кріопротекторної дії на функціонально-технологічні, структурно-механічні та органолептичні властивості напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених. Науково обґрунтовано та розроблено технологію напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених з використанням сумішей кріопротекторної дії, досліджено її функціонування як технологічної системи, визначено органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні та токсикологічні показники й харчову цінність нової продукції, в тому числі під час зберігання. Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію, здійснено впровадження нових технологій у підприємствах галузі, розраховано соціально-економічний ефект від впровадження.

2. Based on theoretical and experimental studies the technology of chopped frozen meat semi-finished products using mixtures of cryoprotectant action was scientifically founded and developed. Based on comprehensive study of the effect of freezing and defrosting on the physicochemical and functional and technological parameters of solutions and dispersions of food ingredients of cryoprotectant action, definitions of kinetics regularities of dissolution processes and swelling of the food ingredients of cryoprotectant action with the influence of technological factors, the expediency of their use as agents of cryoprotectant action as part of mixtures of cryoprotectant action for the use in production technologies of chopped frozen meat semi-finished products was proved. It was proved theoretically and experimentally that using mixtures of cryoprotectant action as part of chopped frozen meat semi-finished products by means of increasing the viscosity, reduced mobility of the water phase and the formation of small ice crystals ensures their stability during low temperature storage. The regularities of the impact of mixtures of cryoprotectant action on functional and technological, structural, mechanical and organoleptic properties of chopped frozen meat semi-finished products were defined. The technology of chopped frozen meat semi-finished products using mixtures of cryoprotectant action was scientifically founded and developed, as well as its functioning as technological system; organoleptic, physical, chemical, microbiological and toxicological indicators and nutritional value of new products, including at the time of storage were defined. Regulatory and technological documentation was developed and approved, the introduction of new technologies in the industry was made, socio-economic impact of the introduction was calculated.

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. Янчева Марина Олександрівна

2. Yancheva Marina Oleksandrivna

Кваліфікація: к.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. Кравченко Михайло Федорович
2. Кравченко Михайло Федорович

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. Поварова Наталя Миколаївна
2. Поварова Наталя Миколаївна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.04

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.