

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0513U001029

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 29-10-2013

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кишенько Ірина Іванівна

2. Kishenko Irina

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.04

Назва наукової спеціальності: Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 23-10-2013

Спеціальність за освітою: 7.05170104

Місце роботи здобувача: 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

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.058.03

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, 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: 65.59.23

Тема дисертації:

1. Теорія моделювання складу солених м'ясних виробів з використанням багатофункціональних розсільних колоїдних систем
2. Theory of modeling of salty meat products using multi brine miscible systems

Реферат:

1. На прикладі провідних підприємств м'ясопереробної галузі проведено якісний аналіз сировинної бази м'ясопереробної галузі України. Встановлено високий ступінь поширення м'ясної сировини з різними біо- та фізико-хімічними властивостями. Визначено перспективні напрями і способи корегування, регулювання і покращення ФТВ м'ясної сировини шляхом використання багатофункціональних розсільних колоїдних систем; теоретично і експериментально обґрунтовано їх склад на підставі аналізу сумісності компонентів. Розширено традиційне уявлення про раціональне використання таких компонентів, як тваринні білки вторинної сировини, плазми крові та гемоглобіну крові тварин. Обґрунтовано теорію моделювання складу солених м'ясних виробів з використанням багатофункціональних розсільних колоїдних систем. Розроблено, апробовано та впроваджено у виробництво технології копчено-варених виробів.

2. Based on the material of the meat processing industry, which is considered the leading one, the author of the thesis has conducted a qualitative analysis of raw materials meat used in processing industry of Ukraine. Also there

were analyzed the prevalent kinds of raw meat with different biological, physical and chemical properties. The author of the thesis has identified the perspective directions and ways of further correcting, adjusting and improving functional and technical properties in raw meat by using colloid-rich brine systems; the other key point is theoretical and experimental justification for their composition by analyzing the compatibility of components. There was expanded the traditional idea of rational use of components such as recycled animal protein, blood plasma and hemoglobin animals; also there was grounded the theory of modeling the salty meat products using rich brine colloidal systems. Finally, the author has developed, tested and put into production the new technology of smoked-and-boiled products.

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. Іванов Сергій Віталійович

2. Ivanov Sergii

Кваліфікація: д.х.н., 02.00.05

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. Головка Микола Павлович
2. Головка Микола Павлович

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. Авдеева Леся Юріївна
2. Авдеева Леся Юріївна

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. Карпенко Петро Олександрович
2. Карпенко Петро Олександрович

Кваліфікація: д.мед.н., 03.00.04

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

