Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0519U001018

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-01-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Тищенко Ольга Павлівна
2. Tyshchenko Olga Pavlivna

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: 26-12-2018

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: 65.35, 65.65.41

Тема дисертації:

1. Наукове обґрунтування технологій напівфабрикатів оліє-жирових капсульованих для кулінарної та кондитерської продукції

2. Scientific substantiation of the technology of oil and fat encapsulated semi-finished products for culinary and confectionery products

Реферат/анотація:

1. У дисертаційній роботі наукового обґрунтовано та практично реалізовано інноваційні технології, обладнання та процеси капсулювання ліпідів харчової сировини, що дозволило створити новий науково-практичний напрям з їх використання в технологіях харчової продукції та розвинути теоретичні положення про структуроутворення полікомпонентних систем із використанням іонотропних полісахаридів у капсули з внутрішнім гідрофобним умістом. Розроблено та перевірено на адекватність теоретичні моделі, визначено закономірності та досліджено кінетику процесів капсулоутворення, обґрунтовано технологічні параметри утворення капсул «ліпіди харчової сировини – оболонкоутворювач» за вертикальної коаксіальної екструзії в середовищі повітря за самочинного розпаду та в середовищі олії дезодорованої за примусового керованого розпаду. Науково обґрунтовано та розроблено технології капсульованих олій соняшникової, оливкової, олій вітамінізованих, жирів тугоплавких, параметри технологічних процесів і технологій харчової продукції з

використанням ліпідів харчової сировини – дресінгів, оливки структурованої, борошняних, кондитерський виробів, кулінарної продукції тощо. Одержано комплекс даних про якість та безпеку нової продукції. Розроблено та апробовано спеціалізоване обладнання та промислові лінії з виробництва ліпідів харчової сировини капсульованих. Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію, впроваджено серійне виробництво нової продукції на харчових підприємствах України та за кордоном, проаналізовано соціально-економічний ефект від упровадження.

2. Innovative technologies, equipment and lipid encapsulation processes of food raw materials are reasonably and practically implemented in the thesis work, which allow to create a new scientific and practical direction for their use in food technology and develop theoretical concepts about the structure of polycomponent systems using ionotropic polysaccharides in capsules with internal hydrophobic content. Theoretical models are developed and tested for adequacy, patterns are determined, and the kinetics of capsulation processes are studied, the technological parameters of “food raw material lipids – shell former” capsules formation are justified by vertical coaxial extrusion in air during unauthorized disintegration and in oil deodorized for forced controlled decomposition. The technology of capsulated sunflower oil, olive oil, fortified oils, refractory fats is scientifically substantiated and developed; parameters of technological processes and technologies of food products using lipids of food raw materials - dressing, structured olive, flour, confectionery, culinary products and the like. Specialized equipment and industrial lines for the production of food raw materials encapsulated lipids is developed and tested. A set of new data characterizing organoleptic, physical, physico-chemical, microbiological and toxicological indicators, nutritional value of a new product is obtained, the conditions and periods of storage are scientifically grounded. Regulatory and technological documentation are developed and approved, the mass production of new products in food enterprises in Ukraine and abroad are introduced, the socio-economic effect of the introduction is analyzed.

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. Grynchenko Olga Oleksiyivna

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.