Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0408U005428

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 18-12-2008

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Москаленко Ольга Василівна
2. Moskalenko Olga Vasilivna

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: 26-11-2008

Спеціальність за освітою: 8.091711

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: 65.59.01

Тема дисертації:

1. Технологія білкового напівфабрикату з колагенвмісної сировини для м'ясних січених виробів

2. Technology of protein semi-product from collagen raw material for mince meat products

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - технологія білкового напівфабрикату (БН), заснована на ферментативному протеолізі колагенвмісної сировини (КС) композицією ферментів, технології м'ясних січених виробів; мета - наукове обґрунтування та розробка ресурсозберігаючої технології БН для м'ясних січених виробів; методи - фізико-хімічні, реологічні, органолептичні, біохімічні, гістологічні, методи математичної обробки експериментальних данних з використанням комп'ютерних технологій; новизна полягає в розробці параметрів ферментативного протеолізу КС для направленого формування функціонально-технологічних властивостей БН та його подальшого використання в технологіях м'ясних січених виробів; експериментальними дослідженнями одержано комплекс даних, що характеризують технологічні властивості, структурно-механічні, органолептичні і мікробіологічні показники, харчову та біологічну цінності м'ясних січених виробів на основі яловичого фаршу з БН; результати - розроблено технологію БН з КС для м'ясних січених виробів; результати впроваджені на підприємствах харчування; галузь - харчова промисловість, ресторанне господарство.

2. Object-technology of protein semi-product from collagen-containing raw material (CCRM) by composition of enzymes, technologies of the meats chopped wares with his use; purpose is scientific ground and development of technology of CCRM for the meats chopped wares; methods are physical and chemical, structural, organoleptic, biochemical, histological, methods of mathematical design and statistical experimental data processing with the use of computers technologies; a scientific novelty consists in development of parameters of enzymatic proteolysis of collagen-containing raw material for the directed forming of functionally-technological properties of CCRM and his further use in technologies of the meats chopped wares; experimental researches get the complex of information, characterizing technological properties, structurally-mechanical, organoleptic and microbiological indexes food and biological value of the meats chopped wares, on the basis of the beef stuffing with CCRM; results have been introducedin feeding enterprises; branch - food industry, restaurant economy.

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. Коваленко Валентина Олексіївна
2. Kovalenko Valentina Oleksiyivna

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. Клименко Михайло Миколайович

2. Клименко Михайло Миколайович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.12

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. Луконіна Ірина Миколаївна

2. Луконіна Ірина Миколаївна

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Черевко Олександр Іванович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Черевко Олександр Іванович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.