Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0521U000041

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 25-05-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Фощан Андрій Леонтійович
2. Foshchan Andriy Leontiyovych

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: 12-05-2021

Спеціальність за освітою: 7.04020301

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: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, буд. 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, 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: 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: 65.35.33

Тема дисертації:

1. Розвиток наукових основ ресурсозберігаючих технологій желейної продукції

2. Development of scientific bases of resource-saving technologies of jelly products

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота присвячена вирішенню проблеми раціонального використання структуроутворювачів різного природного походження під час створення желейної продукції. Із цією метою запропоновано наукову концепцію дослідження: аналіз результатів теоретичного моделювання методами молекулярної динаміки та експериментальне визначення механізмів утворення структур у водяних розчинах структуроутворювачів різного природного походження дозволяють ґрунтовно керувати процесами драглеутворення в технологіях желейних виробів, що приводить до ресурсозбереження та забезпечення якості желейної продукції. Вивчено властивості розчинів та драглів полісахаридів червоних морських водоростей, вплив різних хімічних домішок і фізичних полів на зміну цих властивостей; за допомогою методів молекулярно-динамічного моделювання отримано теоретичну модель процесу утворення структур у водяних розчинах; доведено можливість корегування процесом драглеутворення шляхом впливу різноманітних низькомолекулярних добавок, комбінуванням драглеутворювачів та дією зовнішнього електромагнітного поля; обґрунтовано технологічні умови використання комплексних

структуроутворювачів білково-полісахаридної природи з метою отримання желейних виробів із заздалегідь встановленими властивостями; визначено умови та терміни зберігання желейних виробів і напівфабрикатів із використанням комплексних структуроутворювачів; розроблено і науково обґрунтовано нові технології виробництва желейної продукції, що дозволяють зменшити витрати структуроутворювачів; проведено комплекс організаційно-технологічних заходів з впровадження результатів досліджень у виробництво та освітній процес.

2. The dissertation is devoted to the solution of an important task of the food industry – rational use of raw materials – jelly forming agents of different origin in jelly production. To achieve this goal, a scientific concept was proposed, namely: analysis of the results of theoretical modeling by molecular dynamics methods and experimental determination of the mechanisms of formation of structures in aqueous solutions of jelly forming agents of different origin allow to manage the processes of gel formation in the technology of jelly products. This leads to resource-saving and quality assurance of jelly products. The properties of solutions and gels of red seaweed polysaccharides, the influence of various chemical additives and physical fields on the change of these properties were studied. Using molecular-dynamic modeling methods, a theoretical model of the process of formation of structures in aqueous solutions was obtained. The possibility of adjusting the process of gelling by the influence of various low molecular weight additives, combining gelling agents and the action of an external electromagnetic field has been proven. Technological conditions for the use of complex jelly forming agents of protein-polysaccharide nature in order to obtain jelly products with pre-established properties were justified. Conditions and terms of storage of jelly products and semi-finished products with the use of complex jelly forming agents were determined. New technologies for the production of jelly products that reduce the cost of jelly forming agents have been developed and scientifically substantiated. The organizational and technological measures for the implementation of research results in production and the educational process was carried out.

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. Перцевой Федір Всеволодович

2. Pertsevoi Fedir Vsevolodovych

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. 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. Цихановська Ірина Василівна
2. Цихановська Ірина Василівна

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. Тележенко Любов Миколаївна
2. Тележенко Любов Миколаївна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.13

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.