

# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0599U000184

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-05-2000

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



## II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Пересічний Михайло Іванович

2. Peresichnyj Mykhajlo Ivanovych

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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: 03-06-1999

Спеціальність за освітою: 7.091711

Місце роботи здобувача: Київський державний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, вул. Кіото, 19

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 26.055.02

**Повне найменування юридичної особи:** Київський національний торговельно-економічний університет

**Код за ЄДРПОУ:** 01566117

**Місцезнаходження:** вул. Кіото, 19, м. Київ, Київська обл., 02156, 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:** Київський державний торговельно-економічний університет

**Код за ЄДРПОУ:** 01566117

**Місцезнаходження:** 02156, вул. Кіото, 19

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

### **V. Відомості про дисертацію**

**Мова дисертації:**

**Коди тематичних рубрик:** 34.49.31, 65.53.41

**Тема дисертації:**

1. Наукове обґрунтування та розробка технологій продуктів громадського харчування радіозахисної дії
2. Scientific ground and work-out of public catering radioprotective foods technologies

**Реферат:**

1. Об'єктами досліджень були хімічні та харчові речовини фероцин, альгінат натрію, пшеничні висівки, пектин, яблучний порошок, квітковий пилок, вищий їстівний базидіальний гриб вешенка звичайна, кріопорошок календули, еламін, зародки пшениці, зернопро дукти ЄСО, харчові композиції на основі цих речовин "Біоелімінатор-1", борошняні булочні вироби з використанням кріопорошків календули, еламіну, зародків пшениці, вироби із застосуванням вибухдих зернопродуктів. Метою дослідження є наукове обґрунтування и а розробка раціональних технологій продуктів громадського харчування з радіозахисними властивостями та створення раціонів харчування радіозахисної дії лікувально-профілактичного призначення із збалансованим хімічним складом згідно з вимогами нутриціологі її. Під час проведення експериментальних досліджень використовувалися сучасні методи та методики досліджень: фотоколориметрія, газорідинна хроматографія, альвеографія, атомно-адсорбційна спектрфотометрія.

Наукова концепція, яку покладено в основу роботи, п ді і радіації. Міністерством охорони здоров'я України затверджено добовий набір продуктів для лікувально-профілактичного харчування робітників НВО "Прип'ять" та впроваджено його у зоні відчуження Чорнобильської АЕС. Розроблено і затверджено нормативну документацию, розроблено понад 300 найменувань страв та кулінарних виробів радіозахисної дії, впровадження яких здійснено підприємствами громадського харчування (Чорнобильській та Запорізькій АЕС, м.Києва, у виробничих умовах Київського хлібокомбінату-1. Гаузь використання - харчова промисловість та громадське харчування.

2. The objects of investigations were chemical nutrients substances: ferrocine, sodium alginate, wheat germ, pectine, apple powder, flower pollen, eatable mushroom-vechenka, criopowder of calendulas, elamin, wheat buds grain products ECO, nutritio ncompositions on the basis of these substances "Bioeliminator-1", bakery products produced with the addition of criopowder of calendulas, elamine, wheat germ, products blaced on the addition of puffed grain.The aim of the investigation was elaboration of asroducts have a well - balanced chemical composition meeting the requivements of nutriciology.During the experimental investigation modern methods and techniques were used: photocoloumetry, gas and liquid chromatography alveography, nucleo-absorbtion spec a scientific concept of the woor lies in the creation of technological aspects of the improvement of the assortment of the culinary curative prophylactic products through the usage of nutritions substances possessing radioprotective prooporties.The MinistThe normative documentation was worked out and adopted.More than 300 dishes and culinary products possessing radio-protective prooporties were created, introduction of them was ex in production condition).Filled of applicationi the food industry and u7452

**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)**

## **VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів**

**Офіційні опоненти**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Малюк Л.П.

2. Малюк Л.П.

**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. Карнаушенко Л.І.

2. Карнаушенко Л.І.

**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. Корзун В.Н.

2. Корзун В.Н.

**Кваліфікація:** д.т.н., 14.02.01

**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**

Орлова Наталія Язепівна

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові  
головуючого на засіданні**

Орлова Наталія Язепівна

**Відповідальний за підготовку  
облікових документів**

**Реєстратор**

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є  
відповідальним за реєстрацію наукової  
діяльності**



Юрченко Т.А.