Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0410U003008

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 21-04-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Радзієвська Ірина Гіронтіївна
2. Radzievska Iryna Girontiyivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.06

Назва наукової спеціальності: Технологія жирів, етерних олій і |парфумерно-косметичних продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 25-03-2010

Спеціальність за освітою: 8.091705

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 64.050.05

Повне найменування юридичної особи: Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

Код за ЄДРПОУ: 02071180

Місцезнаходження: вул. Кирпичова, 2, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, 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: 65.65.41

Тема дисертації:

1. Розробка технології купажованих тваринно-рослинних жирів підвищеної харчової цінності
2. Development of technology of blending animal-vegetable fats of the promoted food value

Реферат:

1. Об'єкт дослідження: процес купажування тваринно-рослинних жирів та розробка на їх основі жирових і м'ясних продуктів підвищеної харчової цінності. Мета дослідження: розробка науково обґрунтованої технології купажованих тваринно-рослинних жирів з оптимальним складом жирних кислот та подовженим терміном зберігання. Методи дослідження: хімічні, фізичні (ІЧ спектроскопія, метод газорідинної хроматографії, метод ядерного магнітного резонансу). Фізико-хімічні показники якості жирів визначали за стандартними методиками; для планування експериментів і обробки даних застосовували математичні методи з використанням програмних пакетів Паскаль та MathLab. Теоретичні і практичні результати, новизна: визначено кінетичні параметри окиснення купажів на основі тваринних топлених жирів. Вперше встановлено кількісну залежність терміну зберігання купажованого тваринно-рослинного жиру від взаємного впливу вмісту природних антиоксидантів (токоферолу та каротину) та жирнокислотного складу продукту. Вперше науково обґрунтовано доцільність застосування рослинних олій для стабілізації та

удосконалення якісних показників твердих тваринних жирів. Розроблено програму для швидкого розрахунку складу купажованих тваринно-рослинного жирів збалансованого жирнокислотного складу. Розроблено експрес-методику аналізу для визначення малих кількостей тваринних жирів у комбінованих жирових продуктах. Розроблено проект нормативної документації на новий вид продукту - купажований жир. Новизну технологічних рішень підтверджено деклараційними патентами України на корисну модель. Ступінь впровадження: здійснено випуск та реалізацію експериментальних партій маргаринової продукції на ЗАТ "Запорізький ОЖК"; виготовлено дослідну партію варених ковбасних виробів з використанням купажованих жирів на ЗАТ "Київський МПЗ". Сфера використання: олійно-жирова та харчова промисловість.

2. Object of study: process of mixing of animal-vegetable fats and development of fatty and meat products with high food valuable. Purpose of study: development of the scientifically grounded technology of mixing of animal-vegetable fats optimized fatty acid composition with the prolonged term of storage. Methods of study: chemical, physical (IR-spectroscopy, GLC, NMR). Physicochemical quality characteristics of fats have been determined using standard methods; mathematical methods assisted of programmed packet Pascal and MathLab have been used for planning of experiments and processing of data. Theoretical and practical results, novelty: the kinetic parameters of mixing oxidation on the basis of animal fat rendered are determined. The quantitative dependence on storage life of mixing of animal-vegetable fat on mutual influence of natural antioxidants (tocopherols and ?-carotin) and fatty acid composition of product is established first. Reasonability application of vegetable oil for stabilization and improvement of qualitative composition of solid animal fat is scientifically grounded first. The program for rapid determination of quantitative composition of blend with the balanced fatty acid composition is developed. The express instrumental method of analysis is developed for determination of a few of adipose in the combined fatty products. The project of normative document on a new type of product is developed - blending fat. The novelty of researches are confirmed by Patents of Ukraine on a useful model. Level of approbation: putting and selling of experimental-industrial party of margarine products on Joint-stock Company of "Zaporozhian oliyagircombinat" are realized; experimental-industrial party of boiled constitutional sausages on the basis of mixed animal-vegetable fats on Joint-stock Company of "Kiev meatprocess factory" is produced. Branch of use: fat-and-oil and food industry.

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. Пешук Людмила Василівна

2. Peshuk Lyudmila Vasilyivna

Кваліфікація: д.с.-г.н., 06.02.01

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Демидов Ігор Миколайович
2. Демидов Ігор Миколайович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.06

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. Бездєнєжних Лілія Андріївна
2. Бездєнєжних Лілія Андріївна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.06

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	Товажнянський Леонід Леонідович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Товажнянський Леонід Леонідович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.