Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U005419

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-12-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Бакіров Мюшфік Панах огли

2. Bakirov Mushfik Panah ogli

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: 25-11-2014

Спеціальність за освітою: 8.05170113

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: 65.55.37

Тема дисертації:

1. Технологія добавки йодобілкової та її використання у виробництві соусів емульсійного типу.

2. Technology of iodine-protein additive and its usage in the production of emulsion sauces.

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню, розробці та практичній реалізації технології добавки йодобілкової і соусів емульсійного типу, збагачених на сполуки йоду. Науково обґрунтовано рецептурний склад та технологічні режими виробництва добавки йодобілкової. Установлені способи та режими обробки яєчного білка з іонами йоду. Визначено, що найбільш оптимальними умовами отримання добавки йодобілкової є зв'язування йоду білком яєць при pH 7±0,2 із 0,4 н. розчину KI за температури 20°C протягом 2 годин, подальше розпилювальне сушіння отриманої маси та видалення неорганічних залишків йоду із порошкоподібної системи шляхом термостатування за температури 50 ± 5°C упродовж 10...12 годин. Розроблено технологію добавки йодобілкової. Визначено раціональні режими та терміни зберігання добавки йодобілкової: температура не вище 20°C, відносна вологість повітря - не вище 75%, тривалість зберігання - не більше 6 місяців. Установлено загальний хімічний та амінокислотний склад добавки йодобілкової. На підставі проведених досліджень науково обґрунтовано та експериментально підтверджено доцільність використання добавки йодобілкової у технології соусів емульсійного типу. Розроблено технологію

виробництва соусів емульсійного типу із використанням добавки йодобілкової. Визначено, що продукція характеризується підвищеним вмістом біоорганічних сполук йоду. Розроблено та затверджено нормативну документацію (ТУ У 10.8-01566330-281:2013 "Добавки збагачувальні білково-мінеральні"). Проведено апробацію технології добавки йодобілкової та соусів емульсійного типу із її використанням на підприємствах ресторанного господарства, харчової промисловості України та навчальний процес. Визначено економічну ефективність упровадження розробок.

2. The dissertation is devoted to the scientific grounding, development and practical realization of the technology of iodine-protein additive and emulsion sauces, fortified with iodine compositions. Recipe composition and technological regimes of iodine-protein additive production were scientifically proved. Methods and regimes of albumen with iodine ions processing were determined. It was specified that the most optimal conditions for getting the iodine-protein additive is binding of iodine with the albumen at pH 7±0,2 from 0,4 n. Solution KI at the temperature 20°C during 2 h, and further spray drying of the received mass and removing inorganic iodine remainders from the powder-like system using the method of thermal regulation at the temperature 50±5°C during 10…12 h. Iodine-protein additive technology was set out. It was also determined that the rational regimes and iodine-protein additive expiration date are as follows: temperature not higher than 20°C, relative humidity of the air - not higher than 75%, keeping limit - not more than 6 months. General chemical and amino acid composition of the iodine-protein additive was specified. On the basis of the conducted experiments the practicability of usage and of iodine-protein additive in the technology of emulsion sauces was scientifically grounded and experimentally proved. The technology of production of emulsion sauces with usage of iodine-protein additive was developed. It was stated that the products are characterized by increased concentration of bioorganic iodine compositions. The normative documentation was developed and confirmed (TS U 10.8-01566330-281:2013 " Protein and mineral concentrating additives"). The approbation of the technology of iodine-protein additive and emulsion sauces with its usage at the enterprises of catering and food industry of Ukraine and the educational process were conducted. The economic effectiveness of the working-out implementation was determined.

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. Головко Микола Павлович

2. Golovko Mykola Pavlovich

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. 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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Мостова Людмила Миколаївна
2. Мостова Людмила 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 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.