Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0410U006718

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 28-12-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Теймурова Анжеліка Тагирівна

2. Teymurova Anzhelika Tagirivna

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: 14-12-2010

Спеціальність за освітою: 8.091702

Місце роботи здобувача: Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка

Код за ЄДРПОУ: 00493741

Місцезнаходження: 61002, м. Харків, 2, вул. Алчевських (Артема), 44

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики 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: 65.35.33

Тема дисертації:

1. Розробка технологій желейної продукції з використанням концентратів тваринних білків

2. Jellied foodstuffs technlogies elaboration with the animal proteins concentrates usage

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - технології желейних страв і виробів на основі драглеутворювачів, отриманих з червоних морських водоростей, з використанням концентратів тваринних білків; мета - розробка науково обґрунтованої технології желейної продукції з використанням концентратів тваринних білків; методи дослідження - стандартні традиційні та нові сучасні методи дослідження харчових продуктів; теоретичні та практичні результати - виявлено вплив концентратів тваринних білків на функціонально-технологічні властивості драглеутворювачів полісахаридної природи; встановлено закономірності взаємодії полісахаридів червоних морських водоростей з концентратами тваринних білків; розроблено і затверджено нормативну документацію на желе та мармелад з концентратами тваринних білків; новизна - доведено ефективність використання концентратів тваринних білків у технологіях желейної продукції на основі драглеутворювачів полісахаридної природи; експериментально підтверджено вибір концентратів тваринних білків та їх раціональні концентрації для покращення структурно-механічних властивостей драглів полісахаридної природи; виявлено закономірності взаємодії концентратів тваринних білків із драглеутворювачами

полісахаридної природи; доведено технологічну стабільність процесу драглеутворення та підвищення якості нової продукції; впроваджено у підприємствах харчової промисловості та навчальний процес; галузь - харчова промисловість.

2. Object - technology of jellied foodstuffs based on gelling agents extracted from red seaweed with the animal protein concentrates usage; aim - the elaboration of scientific substantiation technology of jellied foodstuffs with the animal protein concentrates usage; methods of investigation - standard traditional and new modern methods of foodstuffs research; theoretical and practical results - the influence of the animal protein concentrates on functional-technological properties of polysaccharide gelling agents is determined; the laws of interaction between polysaccharide gelling agents and animal protein concentrates were established; the normative documentation jelly and marmalade was elaborated and asserted; novelty - the effectiveness of the animal protein concentrates usage in jellied foodstuffs based on polysaccharide gelling agents was proved; the choice of the animal protein concentrates and its rational concentrations for the improvement of polysaccharide gelling agents structural-mechanical properties were experimentally confirmed; the laws of interaction between polysaccharide gelling agents and animal protein concentrates were established; the technological stability of gel forming process and new products quality raise; results have been introduced in food production enterprises and in the educational process; branch of industry - 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. Перцевой Федір Всеволодович

2. Pertsevoy Fedir Vsevolodovich

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. Дорохович Антонелла Миколаївна
2. Дорохович Антонелла Миколаївна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.01

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. Гордієнко Людмила Василівна
2. Гордієнко Людмила Василівна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.01

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	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.