Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0416U006125

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 21-07-2016

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Калина Вікторія Сергіївна
2. Kalyna Viktoriia Sergeevna

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: 30-06-2016

Спеціальність за освітою: 7.05170102

Місце роботи здобувача: Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара

Код за ЄДРПОУ: 02066747

Місцезнаходження: 49010, м. Дніпро, пр. Гагаріна 72

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 технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

Код за ЄДРПОУ: 02071180

Місцезнаходження: 61001, м. Харків, вул. Кирпичова, 2

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.65.33

Тема дисертації:

1. Технологія комплексної переробки жирної коріандрової олії

2. The technology of complex processing of fatty oils Coriander

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження - технологія рафінації та фракціювання жирної коріандрової олії (ЖКО). Мета дослідження - розробка маловідходної ресурсоощадної технології комплексної переробки ЖКО на основі рафінування та фракціювання. Методи дослідження та апаратура - органолептичні та фізико-хімічні; метод газорідинної хроматографії; спектрофотометричні; ДСТУ 7045; методики експериментального дослідження екстракційної рафінації, ферментативної етерифікації, адсорбції та фракційної кристалізації розроблені самостійно шляхом вдосконалення прототипів; математично-статистичні методи Microsoft Excel, MathCad. Теоретичні результати - вперше встановлено, що екстракційна рафінація ЖКО з використанням етилового спирту як екстрагента забезпечує вилучення вільних жирних кислот і не впливає на вміст природного хлорофілу у рафінованій олії; - дістало подальший розвиток застосування методу ферментативної етерифікації вільних жирних кислот у складі олії етиловим спиртом, що зумовлює підвищення фізіологічної

цінності олії за рахунок утворення етилових ефірів жирних кислот. Практичні результати - обгрунтовано перспективну технологію комплексної переробки ЖКО, яка дозволяє одержати нові харчові продукти - фракцію напівтвердого жиру "Петрозелін коріандровий" хлібопекарського призначення та рідку фракцію, яку запропоновано використовувати в якості салатної олії; доведено доцільність використання в екстракційній рафінації у якості селективного розчинника етилового спирту, який є харчовим продуктом (патент України № 92131); скорочення витрат при рафінації жирної коріандрової олії шляхом зменшення тривалості, скорочення стадійності та економії екстрагента (патент України № 104364). Новизна - експериментально отримано нові наукові дані щодо вилучення вільних жирних кислот із ЖКО методом селективної екстракційної рафінації етиловим спиртом, включаючи показники складу і якості. Отримані дані дозволили у порівнянні з лужною рафінацією олій розробити нову ресурсоощадну технологію екстракційної рафінації та розробити технологію фракціювання отриманої рафінованої олії. Ступінь упровадження - Технологічна інструкція ТІ 21799332-001-2015 "Технологія екстракційної рафінації та фракціювання жирної коріандрової олії", яка апробована у дослідно-промислових умовах на ТОВ "Поліресурс" (м. Харків, акт випробування від 17.11.2015р.). У виробничій випробувальній лабораторії ТОВ "Рідна Паляниця" (м. Дніпропетровськ) проведено дослідження "Петрозеліну коріандрового" як компоненту для булочних виробів (акт випробування від 18.09.2015р.). Використання результатів у навчальному процесі кафедри технології жирів та продуктів бродіння НТУ "ХПІ". Галузь - харчові технології.

2. The object of study - refining technology and fractionation of fat coriander oil (FCO). The purpose of research - development of low-waste resource-saving technology of complex processing of FCO based refining and fractionation. Research methods and instruments - the organoleptic and physico-chemical; gas-liquid chromatography method; spectrophotometry; DSTU 7045; methods of experimental investigation of the extraction refining, enzymatic esterification, adsorption and fractional crystallization are developed independently by improving prototypes; mathematical and statistical methods of Microsoft Excel, MathCad. Theoretical results - for the first time found that the extraction refining FCO using ethanol as the extractant provides an extraction of free fatty acids and does not affect the natural chlorophyll content in refined oil; - continued found using the method of enzymatic esterification of free fatty acids in the oil with ethanol, which causes an increase in physiological values oil due to the formation of ethyl esters of fatty acids. Practical results - justified promising technology of complex processing of FCO displays, which allows you to obtain new foods - fat fraction semisolid "Petrozelin coriander" bakery destination and a liquid fraction which is proposed to use as a salad oil; proven usefulness in refining the extraction as a selective solvent of ethyl alcohol, which is a food product (patent of Ukraine № 92131); reduction of losses in the refining FCO by reducing the duration and cost reduction staging extracting (Ukraine patent number 104364). Novelty - experimentally obtained new scientific results on the extraction of free fatty acids from the FCO by solvent extraction refining ethanol, including the composition and quality indicators. The results obtained in comparison with the alkaline refining of oils to develop a new resource-saving technologies of extraction and refining technology to develop oil fractionation obtained. The degree of implementation - technological instruction TI 21799332-001-2015 "Technology extraction refining and fractionation of fat coriander oil," which tried out in research and industrial applications in the profile "Poliresurs" (Harkkov, test certificate from 17.11.2015). In production testing laboratory Company "Ridna Palyanitsa" (Dnepropetrovsk) studied "Petrozelin coriander" as a component for bakery products (test certificate from 18.09.2015). Using the results in the educational process of the department of technology of fats and fermented foods NTU "KPI". Branch - food technology.

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. Луценко Марина Василівна
2. Lytsenko Maryna Vasilievna

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Осейко Микола Іванович
2. Осейко Микола Іванович

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 Демидов Ігор Миколайович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Демидов Ігор Миколайович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності Юрченко Т.А.