Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0501U000200

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 08-06-2001

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Притульська Наталія Володимирівна

2. Prytul's'ka Nataliya Volodymyrivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.15

Назва наукової спеціальності: Товарознавство харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 31-05-2001

Спеціальність за освітою: 7.050301

Місце роботи здобувача: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, м. Київ, 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 національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, м. Київ, 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: 65.53.03

Тема дисертації:

1. Оптимізація споживчих властивостей комбінованих консервів та харчових концентратів із використанням білоквмісної сировини різного походження

2. The optimization of consumer characteristics of combined canned foods concentrates based on raw materials containing protein

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено розв'язанню проблеми створення продуктів харчування із заданими властивостями. На основі вивчення якості білоквмісних добавок рослинного (люпин, соя, горох, соняшник, квасоля, нут, сочевиця, чина, пшениця), мікробного походження (із дріжджів-сахароміцетів після спиртового виробництва) вітчизняного виробництва розроблено та реалізовано шляхи їх застосування для отримання нових сучасних сировинних компонентів (текстуратів, екструдатів, композицій, мікронізатів) і харчових продуктів, оптимізованих за значною кількістю споживчих характеристик. Встановлено закономірності зміни якості концентратів білка люпинового та дріжджового під впливом зміни різних факторів - коливань pH, концентрації кухонної солі, харчового фосфату, ферментного препарату, ІЧ-випромінювання. Науково

аргументовано доцільність поєднання рослинних та дріжджових добавок у складі композицій з сухим молоком та іншими компонентами. Доведено здатність нових добавок позитивно впливати на динаміку накопичення радіонуклідів організмом дослідних тварин. Запропоновано комп'ютерну версію науково-методичної концепції оптимізації якості продуктів харчування відповідно до вимог науки про харчування, яку реалізовано при розробці рецептур нових м'ясних консервів - фаршів, паштетів, та харчових концентратів - супів, каш, оладків. Проведено їх комплексну товарознавчу оцінку, апробацію в умовах промисловості, розроблено нормативну документацію.

2. The thesis is devoted to the solving of the problem of making food products with predefined characteristics. The ways of the use of protein containing additives of plant (lupine, soy-bean, pea, sunflower, kidney-bean, gram chick-pea, lentil, pea vine, wheat) and microbiological origin (from yeast-fungus post-alcohol production) domestic production for making new modern nutrients (texturates, extrudates, compositions, micronizates) and food products, that are optimized by the maximum possible number of the consumer characteristics, were developed and realized base on researches of the quality of these additives. The regularity of changing of the quality in concentrates of lupine's protein and yeast's protein under influence of changing pH, concentration of cooking salt, food phosphate, ferment preparation (neutral protease) were researched. The ability of new additives to influence on reduction of the accumulation of radionuclides by the organism of experimental animals was proved. Computer realization of scientific-methodic conception of the quality of food products optimization was offered according to the demands of the food science, that was realized during making recipes of new canned meat - force-meat, paste and food concentrates of dinner courses. Integrated valuation and approbation at the industrial conditions of them were realized.

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. Рудавська Г.Б.

2. Рудавська Г.Б.

Кваліфікація: д.с.-г.н., 05.18.15

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. Сирохман І.В.
2. Сирохман І.В.

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.15

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. Клименко М.М.
2. Клименко М.М.

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. Пивоваров П.П.

2. Пивоваров П.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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Орлова Н.Я.

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Орлова Н.Я.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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