

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U001391

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 25-06-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Геліх Анна Олександрівна

2. Gelikh Anna Oleksandrivna

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: 29-05-2019

Спеціальність за освітою: 181

Місце роботи здобувача: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: 40021, м. Суми, вул. Герасима Кондратьєва, 160

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: 69.51.29

Тема дисертації:

1. Технології напівфабрикату з молюска прісноводного та кулінарної продукції з його використанням
2. The technologies of semi-finished product of freshwater mussel and culinary products with its use

Реферат:

1. У дисертаційній роботі розглянуто тенденцію попиту та споживання гідробіонтів в Україні. Проаналізовано перспективи розвитку українського ринку гідробіонтів. Досліджено фізико-хімічні, структурно-механічні, органолептичні та мікробіологічні показники м'якого тіла прісноводних молюсків. Розроблено та науково обґрунтовано технології напівфабрикату з молюска прісноводного та кулінарних виробів з його використанням. Досліджено їх харчову та біологічну цінність, мікробіологічні показники та показники безпеки, встановлено умови і терміни зберігання. Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію, здійснено впровадження нових технологій у закладах ресторанного господарства та на підприємствах харчової промисловості. Встановлено ступінь засвоюваності напівфабрикату з молюска прісноводного та його вплив на медико-біологічні показники біологічних об'єктів. Здійснено оцінку соціально-економічного ефекту від розробки та впровадження в закладах ресторанного господарства технологій напівфабрикату з молюска прісноводного та кулінарної продукції з його використанням.

2. In the dissertation, trends in the demand and consumption of hydrobionts in Ukraine are considered. Analyzed the prospects for the development of the Ukrainian market of hydrobionts. Physico-chemical, structural-mechanical, organoleptic and microbiological indicators of the soft body of freshwater mollusks were studied. The technology of semi-finished freshwater mussel and culinary products with its use has been developed and scientifically substantiated. Their nutritional and biological value, microbiological indicators and safety indicators were investigated, storage conditions and terms were established. The regulatory and technological documentation was developed and approved, the introduction of new technologies in the enterprises of the restaurant industry and the food industry was carried out. The degree of digestibility of the semifinished product from freshwater mussel and its influence on the medical and biological indicators of biological objects are established. An assessment of the socio-economic effect of the development and introduction of semi-finished freshwater and culinary products in the restaurant industry enterprises has been carried out.

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 ОПВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Головка Тетяна Миколаївна
2. Golovko Tetyana Mykolayivna

Кваліфікація: к.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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кравченко Михайло Федорович
2. Кравченко Михайло Федорович

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Пасічний Василь Миколайович
2. Пасічний Василь Миколайович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.04

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

