Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0415U000798

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 24-03-2015

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Березка Тетяна Олександрівна
2. Berezka Tetyana Oleksandrivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.05

Назва наукової спеціальності: Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 11-03-2015

Спеціальність за освітою: 27.06

Місце роботи здобувача: 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

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.058.04

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, 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 університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.43.31

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології високостійкого пива з використанням антиоксидантів з рослинної сировини

2. The development of increasing method of diffusion juice purification effect using aluminum hydroxide in the nanodimensional state

Реферат/анотація:

1. Мета роботи - удосконалення технології пива з підвищеною колоїдною стійкістю шляхом сумісного використання хмелю і антиоксидантів з рослинної сировини. Об'єкт дослідження - технологія пива підвищеної стійкості з використанням рослинних антиоксидантів. Предмет дослідження - перебіг технологічних процесів приготування пива з додаванням антиоксидантів з рослинної сировини, технологічні параметри, склад і показники якості пивного сусла і пива. Застосовано загальноприйняті методи технохімічного контролю у пивоварній галузі, а також методи математичного планування експерименту та регресійного аналізу з використанням програмних пакетів MathCad і Microsoft Excel. Розглянуто реакції окиснення ізо-альфа-кислот хмелю за ланцюговим вільнорадикальним механізмом. Доведено ефективність застосування антиоксидантів із рослинної сировини для захисту від окиснення компонентів хмельових смол. Встановлено найефективніші антиоксиданти та кількість їх внесення. Запропоновано технологію застосування антиоксидантів з рослинної сировини на стадіях кип'ятіння і охолодження сусла. Визначено

технологічні режими внесення рослинних антиоксидантів і хмелепродуктів. Проведено виробничі випробування технології пива з використанням рослинних антиоксидантів на Харківському відділенні ПАТ "САН ІнБев Україна".

2. Purpose - improving of the technology of beer with high colloidal stability by combined use of hops and antioxidants from plant material. appropriate regulatory documentation. The object of study - the technology of beer with increased stability using antioxidants from plant material. Purpose of the study - the course of technological processes of beer with the antioxidants from plant material; technological parameters; beer wort and beer composition and quality. Chemical composition, wort and beer quality were determined by conventional Chemical Control methods used in brewing industry. The determination of optimal conditions for the adding of hops and antioxidants in the wort - by mathematical method of experimental design and regression analysis using MathCad and Microsoft Excel software packages. In the thesis iso-alpha acids oxidation by free-radical-chain mechanism during wort boiling with hop or hop products is discussed. The ways to inhibit the oxidation due to the addition of plant-extracted antioxidants are determined. The efficiency of application of plant-extracted antioxidants for anti-oxygenation of hop resins components is proved. The most effective antioxidants and their dosing rate have been determined. The technology of plant-extracted antioxidants application at the stages of wort boiling and cooling is proposed. The conditions of plant-extracted antioxidants and hop products dozing are determined. Industrial tests of production technology for different beer types with the use of plant-extracted antioxidants were performed at the Kharkov branch of the PJSC "SUN InBev Ukraine".

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. Мелетьєв Анатолій Євгенович
2. Meletev Anatoliy Evgenovych

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.07

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. Левандовський Леонід Вікторович
2. Левандовський Леонід Вікторович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.07

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. Проценко Лідія Василівна
2. Проценко Лідія Василівна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.07

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	Шиян Петро Леонідович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Шиян Петро Леонідович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.