Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0407U003223

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 10-07-2007

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Півень Олена Миколаївна

2. Piven' Olena Mykolayivna

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: 21-06-2007

Спеціальність за освітою: 7.091705

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 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 СТАБІЛІЗАЦІЇ ХАРЧОВИХ ЖИРІВ ЩОДО ОКИСНЮВАЛЬНОГО ПСУВАННЯ
2. TECHNOLOGY OF STABILIZATION OF FOOD FATS CONCERNING OXIDIZING DAMAGE

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження: технологічний процес стабілізації харчових жирів і жировмістивних продуктів щодо окиснювального псування. Мета дослідження: розроблення нової науково обґрунтованої технології стабілізації харчових жирів щодо окиснювального псування. Методи дослідження: ЯМР, газова хроматографія, атомно-абсорбційний, колориметричний, волюметричний методи, метод инфрачервоної спектроскопії, фізико-хімічні та органолептичний методи. Теоретичні та практичні результати, новизна: встановлено кількісну залежність (у вигляді математичної моделі) терміну зберігання кондитерського жиру від взаємного впливу основних фізико-хімічних показників, що визначають стабільність кондитерських жирів до окиснення; виявлено синергетичний ефект при використанні трьох жиророзчинних екстрактів з рослинної сировини (кори дубу, листя шавлії, зеленого чаю); запропоновано принцип "капсулювання" горіхових і соняшникових ядер захисним шаром стабілізованої пальмової олії, що дозволяє затримати

процес накопичення пероксидних сполукі вільних жирних кислот. Достовірність отриманих результатів забезпечена експериментально. Ступінь впровадження: впроваджено на Львовському жиркомбінаті та Харківській бісквітній фабриці. Галузь використання: олійно-жирова та кондитерська промисловість.

2. Object of research: technological process of stabilization of food fats and fat-containing products concerning oxidizing damage. The purpose of research: development of the new scientifically proved technology of stabilization of food fats concerning oxidizing damage. Methods of research: a nuclear magnetic resonance, a gas chromatography, atomic-absorption method, colorimetric, volumetric methods, a method of infra-red spectroscopy, physical, chemical and organoleptic methods. Theoretical and practical results, novelty: quantitative dependence (in the form of mathematical model) shelf life of confectionery fat from mutual influence of the basic physical and chemical parameters defining stability of confectionery fats to oxidation is established; it is revealed synergetic effect at use of three fat-soluble extracts from vegetative raw material (bark of oak, leaves of sage, green tea); The principle "capsulat" nut and sunflower kernels is offered by a blanket of the stabilized palm oil which allows to slow down process of accumulation peroxide connections and free fat acids. Reliability of the received results is provided experimentally. A degree of introduction: it is introduced on Lvovskiy fat-and-oil industrial complexes. and the Kharkov biscuit factory. The field of application: is the fat-and-oil and the confectionery 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. Демидов Ігор Миколайович

2. Demidov Igor M.

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. 1.Мельников Костянтин Олексійович
2. 1.Мельников Костянтин Олексійович

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