Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U005263

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-11-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Арутюнян Тетяна Володимирівна
2. Arutyunyan Tetyana Volodymyrivna

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: 30-10-2014

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: 65.65.31

Тема дисертації:

1. Технологія маргарину та майонезу з використанням пророщених злаків
2. Technology of the margarine and mayonnaise using sprouted cereals

Реферат:

1. Об'єкт дослідження: технології виробництва маргарину і майонезу. Мета дослідження - створення технологій маргарину та майонезу з використанням багатофункціональних стабілізуючих компонентів на основі ферментно модифікованих солодів для підвищення технологічних та фізіологічних властивостей продукту. Методи дослідження: фотометричне колориметрування; арбітражний метод визначення загального азоту; статичний метод вимірювання поверхневого натягу; мікроскопічний аналіз; метод планування експерименту. Теоретичні і практичні результати: створення перспективних технологій маргарину та майонезу підвищеної харчової цінності з використанням багатофункціональних стабілізуючих компонентів з фізіологічними та технологічними функціями, отримані на основі ферментно модифікованих пшеничних солодів. Новизна: для стабілізації водно-жирових емульсій обгрунтовано та експериментально підтверджено використання багатофункціональних стабілізуючих компонентів з ферментно модифікованих

пшеничних солодів, які забезпечують підвищення стійкості емульсій маргарину та майонезу, часткову заміну моноацилгліцеринів, економію коштовного та мікробіологічно ненадійного яєчного порошку та уповільнення окиснювального псування готового продукту. Ступінь апробації: випробування в умовах ПрАТ "Харківський жировий комбінат"; розробки рекомендовані до впровадження. Сфера використання: виробництво маргарину та майонезу.

2. The object of research: the production technology of margarine and mayonnaise. Objective - developing technology of margarine and mayonnaise using multifunctional stabilizing components based on enzyme-modified malts to enhance the technological and physiological properties of the product. Methods: photometric colorimetry; Reference method for determination of total nitrogen; static method of measuring the surface tension; microscopic analysis; method of experiment planning. Theoretical and practical results, the creation of advanced technologies margarine and mayonnaise enhanced nutritional value using multifunctional stabilizing components with physiological and technological functions derived from enzyme-modified wheat malt. Novelty: to stabilize the water-lipid emulsions justified and experimentally validated the use of multifunctional stabilizing components based on enzyme-modified wheat malt that enhance the stability of emulsions margarine and mayonnaise, partial replacement of monoacylglycerol, saving valuable and microbiologically unreliable egg powder, slow oxidative deterioration of the final product.The degree of approbation: in the PrAT "Kharkov Fat Plant"; development recommended for implementation. Sphere of use: production of margarine and mayonnaise.

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. Гладкий Федір Федорович
2. Gladkyy Fedir Fedorovych

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. Манк Валерій Веніамінович
2. Манк Валерій Веніамінович

Кваліфікація: д.х.н., 02.00.04

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. Луценко Марина Василівна
2. Луценко Марина Василівна

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.