Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0413U001156

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 07-02-2013

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ю'рєва Ольга Олексіївна
2. Yurieva Olga Alekseevna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.13

Назва наукової спеціальності: Технологія консервованих продуктів і охолоджених харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 25-12-2012

Спеціальність за освітою: 8.050302

Місце роботи здобувача: 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

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): К 64.088.03

Повне найменування юридичної особи: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, 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: 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: 65.63.43

Тема дисертації:

1. Розробка технології плавлених сирних продуктів і дрібнодисперсних ароматичних добавок з використанням заморожування і кріомеханодеструкції

2. Development of technology of processed cheese products and finely divided aromatic additives with the use of refrigeration and cryomechanic destruction

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження - технологічні процеси виробництва плавлених сирних продуктів, дрібнодисперсних ароматичних добавок з часнику і плавлених сирних продуктів з їх використанням. Мета - наукове обгрунтування технології плавлених сирних продуктів та дрібнодисперсних ароматичних добавок з часнику з використанням заморожування і кріомеханодеструкції для зменшення кількості солей-плавильників та збереження ароматичних та інших біологічно активних речовини при переробці часнику і отримання продуктів з високим вмістом БАР. Методи досліджень - стандартні хімічні, фізико-хімічні, спектроскопічні, мікробіологічні методи, метод іонообмінної хроматографії, метод біотестування на чистих культурах бактерій (Escherichia coli, Bacillus subtilis) і пліснявих грибів (Alternaria tenuis, Fusarium sp.) та методи математичної обробки експериментальних даних з використанням комп'ютерних технологій. Наукова новизна - теоретично та експериментально обгрунтовано та розроблено технологію плавлених сирних

продуктів і дрібнодисперсних ароматичних добавок із часнику, що включає використання комплексного впливу на сировину заморожування і кріо-механодеструкції, спільний вплив яких при підготовці твердих сичугових сирів до плавлення призводить до деструкції параказеїнаткальційфосфатного комплексу, його механолізу до окремих амінокислот, конформаційних змін молекул білку, що дає змогу виключити в технології застосування солей-плавильників, а при переробці часнику дозволяє зменшити кількість мікроорганізмів і сприяє більш повному вилученню ароматичних та інших БАР із сировини за рахунок деструкції комплексів біополімер-БАР і переходом останніх у вільний стан.

2. The object of the research - technological processes of the manufacture of processed cheese products, fine aromatic additives from garlic and processed cheese products with their use. The aim of the research - scientific substantiation of the technology of processed cheese products and fine aromatic additives from garlic with the use of refrigeration and cryo-mechanical destruction for the reduction of the amount of salts-melters and preservation of aromatic and other biologically active substances during the processing of garlic to receive the products with high level of biologically active substances. Methods of research - standard chemical, physical-chemical, spectroscopic, microbiological methods, method of ion-exchange chromatography, method of biological testing on clear bacteria cultures (Escherichia coli, Bacillus subtilis) and mold fungi (Alternaria tenuis, Fusarium sp.), and methods of mathematical treatment of experimental data with the use of computer technologies. Scientific novelty - technology of processed cheese products and fine aromatic additives from garlic, which includes use of complex influence on raw material for refrigeration and cryo-mechanical destruction, joint influence of which during the preparation of hard rennet cheeses to melting results in the destruction of para-caseinate calcium phosphate complex, its mechanolise to certain amino acids, conformation changes of the molecules of protein, which gives an opportunity of excluding use of salts-melters in the technology, and during the processing of garlic allows reduce the amount of microorganisms, and promotes fuller extraction of aromatic and other biologically active substances from raw materials due to distraction of biopolymer complexes - BAS and transition of the latter to free state is theoretically and experimentally substantiated and developed.

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. Погарська Вікторія Вадимівна

2. Pogarskaya Viktoria Vadimovna

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.13

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. Д'яконова Анджела Костянтинівна
2. Д'яконова Анджела Костянтинівна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.13

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. Дубова Галина Євгеніївна
2. Дубова Галина Євгеніївна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.13

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 Павлюк Раїса Юріївна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Павлюк Раїса Юріївна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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