Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0413U001157

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-01-2013

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Обозна Маргарита Василівна

2. Oboznaya Margarita Vasilyvna

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: 8.091711

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: 65.63.39

Тема дисертації:

1. Технологія сирного продукту замороженого з рослинними добавками

2. The technology of frozen cheese product with vegetable additives

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - технологія нового сирного продукту на основі сухого знежиреного молока з використанням концентрату ядра арахісу та борошна кукурудзяного, а також заморожування. Мета - розробка науково обґрунтованої технології сирного продукту замороженого на основі сухого знежиреного молока з використанням концентрату ядра арахісу та борошна кукурудзяного. Методи дослідження - фізичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, органолептичні, методи системного аналізу, планування експерименту та математичного моделювання. Наукова новизна - вивчено основні органолептичні, фізико-хімічні, реологічні та функціонально-технологічні властивості сирного продукту м'якого на етапах його виробництва, зберігання, заморожування та подальшого зберігання в замороженому стані з огляду впливу рослинних добавок. На основі цих даних обґрунтовано та розроблено рецептурний склад і технологію виробництва сирного продукту м'якого. На основі оцінки функціонально-технологічних і хімічних властивостей концентрату ядра арахісу та борошна кукурудзяного доведена доцільність їх сумісного використання як функціональних чинників. Досліджено вплив заморожування на зміни білкових речовин і жирових фракцій,

фізико-хімічних властивостей сирного продукту м'якого, обґрунтовано термін зберігання в замороженому стані. Результати впроваджено в закладах ресторанного господарства. Галузь використання - молочна промисловість.

2. Object - technology of new cheese product from skimmed milk with the use concentrate peanut kernels and corn flour, and freezing. Purpose - development science-based technology of frozen cheese product from skimmed milk with the use concentrate peanut kernels and corn flour. Research methods - physical, physico-chemical, microbiological and organoleptic methods of system analysis, planning of experiment and mathematical modeling. Scientific novelty - the basic organoleptic, physical and chemical, rheological and functional and technological properties of soft cheese product on the stages of its manufacture, storage, freezing and storage in the frozen state because of the effect of vegetable additives were studied. The recipe composition and the technology of production of soft cheese product were grounded and elaborated on the base of these data. On the basis of the evaluation of functional and technological and chemical properties of the concentrate of peanut kernels and corn flour the expediency of their combined use as functional factors was proved. The effect of freezing on the changes of protein substances and fat fractions, physical and chemical properties of the soft cheese product was researched; the shelf life in frozen state was grounded. The results introduced in institutions restaurants. Area of the using - dairy 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. Перцевой Федір Всеволодович

2. Pertsevyi Fedir Vsevolodovych

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

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. Погарська Вікторія Вадимівна
2. Погарська Вікторія Вадимівна

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

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.