Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U005322

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-11-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Панікарова Богдана Олександрівна

2. Panikarova Bogdana Oleksandrivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.16

Назва наукової спеціальності: Технологія продуктів харчування

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 30-10-2014

Спеціальність за освітою: 8.05170112

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): Д 64.088.01

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

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: 65.01.91

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології рибних січених виробів шляхом використання білкової добавки з колагеновмісної сировини

2. The improvement of technology of fish minced products by addition protein additive from the collagen-contained raw material

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено удосконаленню та науковому обґрунтуванню технології білкової добавки з рибної колагеновмісної сировини та рибних січених виробів з її використанням. Визначено перспективи використання колагеновмісних відходів рибної сировини як джерела функціональних білкових компонентів. Обґрунтовано доцільність використання ферментних препаратів колагенази та бромеліну для контрольованої модифікації товарознавчо-технологічних властивостей колагеновмісних відходів. Досліджено вплив протеолізу колагеназою на накопичення водорозчинних речовин з рибної колагеновмісної сировини за різних технологічних параметрів процесу - температури, концентрації ферментних препаратів, тривалості та pH середовища. Отримано комплекс фізико-хімічних, органолептичних та функціонально-технологічних показників білкової добавки з метою використання її під час виробництва рибних січених виробів. Обґрунтовано та розроблено технологію білкової добавки та

удосконалених рибних січених виробів з її використанням. Розроблено раціональні рецептури рибних січених виробів з використанням білкової добавки. Досліджено харчову, біологічну цінність та безпечність розроблених рибних січених виробів та їх зміну під впливом технологічних параметрів. Розроблено проект нормативної документації на білкову добавку та рибні січені вироби з її використанням. Визначено економічну ефективність наукових розробок. Проведено комплекс заходів із впровадження результатів дослідження в практику.

2. The thesis is devoted to the improvement and scientific substantiation of technology of protein additive from the fish collagen-contained raw material and fish minced products with its use. Prospects of the fish collagen-contained raw material use as functional protein components source were determined. The expediency of the enzymes use for controlled modification of technological properties of collagen-contained wastes was substantiated. The effect of proteolysis on the accumulation of water-soluble substances from the fish collagen-contained raw material for various manufacturing process parameters - temperature, concentration of enzymes, duration and pH were investigated. The complex of the physico-chemical, organoleptic, functional and technological parameters of protein additive were obtained in order to use it in the production of the fish minced products. The technologies of protein additive and improved fish minced products with its use were worked out and grounded. Rational fish minced products recipes with protein additive use were worked out. The nutritional, biological value and safety of developed fish minced products and their changes under the influence of process parameters were investigated. A project of regulatory documents for protein additive and fish minced products with its use was developed. The cost-effectiveness of development was determined. A range of measures to implement the results of research into practice was carried out.

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. Дуденко Ніна Василівна
2. Dudenko Nina Vasilyevna

Кваліфікація: д.мед.н., 14.01.10

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. Лебська Тетяна Костянтинівна
2. Лебська Тетяна Костянтинівна

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Свідло Карина Володимирівна
2. Свідло Карина Володимирівна

Кваліфікація: к.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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Михайлов Валерій Михайлович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Михайлов Валерій Михайлович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.