

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U001389

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 25-06-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Применко Владислав Геннадійович

2. Prymenko Vladyslav Gennadiyovych

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: 30-05-2019

Спеціальність за освітою: 8.03051001

Місце роботи здобувача: Відокремлений підрозділ «Дніпровський факультет менеджменту і бізнесу Київського університету культури»

Код за ЄДРПОУ: 31028309

Місцезнаходження: вул. Михайла Грушевського, 9, Дніпро, 49000

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: 65.55.37, 65.65.41

Тема дисертації:

1. Технології добавок дієтичних селен-білкових та соусів з їх використанням
2. The technology of Selenium-protein dietary supplements and sauces with their use

Реферат:

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню технологій добавок дієтичних селен-білкових (ДДСБ) та соусів з їх використанням. На підставі теоретичних досліджень висвітлено наукові та практичні основи харчування сучасної людини, роль мінеральних речовин в її харчуванні, виявлений регіональний селенодефіцит в Україні та біологічне значення селену й способи корекції його недостатності. Розроблено технології ДДСБ «Сивоселен Плюс» та «Неоселен», що містять органічні сполуки Se. Доведена доцільність застосування розроблених ДДСБ в технології харчової продукції. Вперше описана токсикокінетика ДДСБ на прикладі модельних лабораторних тварин (білих лінійних статевозрілих щурів). Досліджено хімічний склад добавок, визначено та науково обґрунтовано їх функціонально-технологічні властивості. Розроблено технології соусів (майонезу, кетчупу та гірчиці) із використанням ДДСБ «Неоселен». Досліджено органолептичні, фізико-хімічні показники якості та безпечності розробленої продукції, форми зв'язку та структури системної води, що утримується харчовими системами соусів. Розроблено практичні рекомендації щодо застосування соусів «Селенових» в оздоровчому та лікувально-профілактичному харчуванні при Se-

дефіцитних станах населення. Визначено рекомендовані норми їх вживання. Доведено доцільність та проведено комплекс заходів із впровадження технологій добавок дієтичних селен-білкових та соусів з їх використанням на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства.

2. The dissertation is devoted to the scientific substantiation of the technology of Selenium-protein dietary supplements and sauces with their use. On the basis of theoretical studies, the scientific and practical bases of modern human nutrition and the role of mineral substances in his nourishment are given; the regional selenogenic deficiency in Ukraine and the biological significance of Selenium and ways of its insufficiency correcting are revealed. The technologies of SPDS «Syvoselen Plus» and «Neoselen» containing organic compounds of Se are developed. The expediency of application of the developed SPDS in the food products' technology is proved. For the first time the toxicokinetics of SPDS is described on the example of model lab animals (white linear, sexually mature rats). The chemical composition of additives is investigated, their functional and technological properties are determined and scientifically substantiated. The technologies of sauces (mayonnaise, ketchup and mustard) using the SPDS «Neoselen» have been developed. The organoleptic, physicochemical indicators of quality and safety of developed products and forms of communication and structure of system water, which are kept by food systems of sauces, are investigated. The practical recommendations for the use of designed sauces in health and treatment-prophylactic nutrition have been developed. The recommended norms of their use are defined. The expediency and the complex of measures on introduction of technologies of dietary selenium-protein supplements and sauces with their use at the enterprises of the food-processing industry and catering establishments have been 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 ОПВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Головка Тетяна Миколаївна
2. Golovko Tetyana Mykolayivna

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.15

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. Свідло Карина Володимирівна

2. Свідло Карина Володимирівна

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. Гавриш Андрій Володимирович

2. Гавриш Андрій Володимирович

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.