Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0510U000144

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-03-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Рашевська Тамара Олексіївна
2. Rashevska Tamara Oleksiivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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: 03-03-2010

Спеціальність за освітою: 27.08

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

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): Д26.058.03

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: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.63.37

Тема дисертації:

1. Наукові основи технології і формування наноструктури вершкового масла з рослинними харчовими добавками

2. Scientific foundations of technology and formation of a nanostructure of butter with plant food additive

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена розробленню науково обґрунтованих технологій вершкового масла з рослинними харчовими добавками, які надають йому дієтичних і лікувально-профілактичних властивостей, та розробленню наукових основ формування наноструктури продукту. В роботі використано традиційні та удосконалені спеціальні фізичні, фізико-хімічні, органолептичні, мікробіологічні, біохімічні методи дослідження, виконані з використанням сучасних приладів і комп'ютерних технологій, а також методи математичного моделювання та оптимізації й статистичного оброблення експериментальних даних. На основі теоретичних узагальнень і експериментальних досліджень обгрунтовано доцільність використання рослинних харчових полісахаридів і кріопорошків у виробництві вершкового масла та розроблено технології вершкового масла функціонального призначення з лікувально-профілактичними і дієтичними властивостями; досліджено вплив рослинних харчових добавок на фазові перетворення і стан водної фази у вершковому маслі, взаємодію водної і жирової фаз та формування мікро- і наноструктури продукту.

Отримані дані слугуватимуть науковою базою відкриваємого напрямку створення нанотехнологій вершкового масла з функціональними властивостями та інших харчових нанотехнологій. Розроблено теоретичні основи формування наноструктури вершкового масла. Вперше виявлено самоорга-нізацію наноструктури вершкового масла та її механізми. Розроблено ієрархію са-моорганізації та запропоновано класифікацію наноелементів наноструктури масла. Наведено результати дослідно-промислових випробовувань розроблених технологій і медико-біологічної апробації вершкового масла.

2. In terms of theoretical summarizing and experimental researches based advisability for use of polysaccharides and plant food cryopowders made from traditional and untradi-tional raw materials in producing of butter, scientifically based and developed technolo-gies of butter daily, dietetic and medical-preventive destination; had been researched influence of plant food additives of phase transformations of butterfat, interaction of water and fat phases and on forming of micro- and nanostructure of product, obtained data should be a theoretical basis for detectable branch - creation of nanotechnologies of butter with functional destination and other food technologies. Were developed theoretical postulates about forming of amorphous-crystalline phase of butterfat, fractions and butter, introduced mathematical model of glycerides fractionation process. Was developed theoretical basis of butter nanostructure forming. For the first time were detected nanopores in butterfat structure and obtained image of moisture nanodrops and their quasionedimensional chains. Was proved continuity of waterphase in butter, which exist exactly on nanolevel. Was introduced model of permolecular selforganization of nanostructure and mechanisms of selforganization of its elements, was developed hierarchy of selforganization of butter nanostructure and introduced classification of its elements. Were obtained changes of micro- and nanostructure of varieties of butter with polysaccharides and cryopowders and their influence on structural- Theological measures and inhibition of microbiological and biochemical processes of fat oxidation.

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. Українець Анатолій Іванович

2. Ukrainets Anatoliy I

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.12

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. Демидов Ігор Миколайович

2. Демидов Ігор Миколайович

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Лебовка Микола Іванович

2. Лебовка Микола Іванович

Кваліфікація: д.ф.-м.н., 01.04.14

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. Дідух Наталія Андріївна

2. Дідух Наталія Андріївна

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради — Пирог Тетяна Павлівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні — Пирог Тетяна Павлівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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