

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U003202

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 28-04-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Левчук Ірина Володимирівна

2. Levchuk Irina Vladimirovna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.06

Назва наукової спеціальності: Технологія жирів, етерних олій і |парфумерно-косметичних продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 14-04-2011

Спеціальність за освітою: 7.130501

Місце роботи здобувача: ДП Всеукраїнський державний науково-виробничий центр стандартизації, метрології, сертифікації та захисту прав споживачів

Код за ЄДРПОУ: 02568182

Місцезнаходження: 03680, м. Київ, вул. Метрологічна, 4

Форма власності:

Сфера управління: Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 64.050.05

Повне найменування юридичної особи: Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

Код за ЄДРПОУ: 02071180

Місцезнаходження: вул. Кирпичова, 2, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, 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: 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: 61.47.01

Тема дисертації:

1. Удосконалення методів контролю показників безпеки у технології оліежирових виробництв
2. Improvement of methods of safety indicators control in fat-and-oil production technology

Реферат:

1. Об'єкт дослідження: технохімічний контроль сировини та готової продукції оліежирових виробництв. Мета роботи: наукове обґрунтування і удосконалення методів контролю показників безпеки, природних антиоксидантів та консервантів в технології оліежирових виробництв. Методи дослідження: стандартні методики; хроматографічні методи; імуноферментний аналіз; капілярний електрофорез; математичні методи з використанням програмних пакетів Galaxie, Agilent Technologies Chemstation, Microsoft Office Excel. Теоретичні та практичні результати, новизна: розроблено методи та методики визначення показників безпеки, а саме: масових часток пестицидів, поліароматичних вуглеводнів, синтетичних консервантів, а також антиоксидантів в рослинних оліях, оліежировмісних продуктах та насінні олійних культур. Розроблено спосіб внутрішнього контролю точності результатів вимірювань показників безпеки, впровадження якого в практику виявилось ефективним. Вперше в Україні проведено адаптацію екстрактів матриць насіння олійних культур, рослинних олій та оліежировмісних продуктів до тест-систем, призначених для визначення

синтетичних піретроїдів, сим-триазинів та похідних ФКК у водних системах. Розроблено методику кількісного та якісного визначення синтетичних піретроїдів, сим-триазинів та похідних ФКК при їх сумісній присутності в об'єктах рослинного походження (олійне насіння, рослинні олії, оліежировмістивні продукти) методом імуноферментного аналізу. Проведено оцінку на придатність тест-системи при використанні розробленої методики. У результаті виконаних досліджень одержано нові дані щодо параметрів визначення та ефективних умов розділення пестицидів, консервантів методами ГРХ, КЕ, ВЕРХ, ІФА. Встановлено закономірності кінетики витрачання токоферолу в деяких рослинних оліях, отриманих в різних технологічних процесах, під час їх зберігання. Практичну цінність досліджень підтверджено розробкою нормативної документації, а саме ДСТУ 4689:2006 "Продукти харчові. Методи визначення масової частки бенз[а]пірену". Ступінь впровадження: результати роботи запроваджено у технохімконтроль жирової продукції на підприємстві ЗАТ "Запорізький оліяжиркомбінат" та використовуються у навчальному процесі на кафедрі технології м'яса, м'ясних та оліежирових продуктів Національного університету харчових технологій при підготовці студентів зі спеціальності 7.091705 "Технологія жирів і жирозамінників". Сфера використання: олійно-жирова та харчова промисловість.

2. The object of investigation: the techno-chemical control of raw materials and finished commodity of the fat-and-oil production. Aim of work: scientific substantiation and improvement of control methods parameters of the safety, natural antioxidant and preservative in fat-and-oil production technology. Techniques of investigation: standard techniques; chromatographic methods; immunoenzymatic assay; capillary electrophoresis; mathematical methods using programm software Galaxie, Agilent Technologies Chemstation, Microsoft Office Excel. Theoretical and practical results, novelty in science: the techniques of safety indicators measuring have been developed, namely pesticides, polyaromatic hydrocarbons, synthetic preservatives as well as antioxidants in vegetable oils, fat-and-oil products and oilseeds. There has been developed the method of internal accuracy control of safety indicators results which practical using has proved its efficiency. For the first time in Ukraine extracts of oilseeds matrixes, oils, fats and oil products have been adapted to test systems dealing with determination of synthetic pyrethroids, sym-triazines and phenoxy-acetic acid derivatives in aqueous systems. The method for qualitative and quantitative determination of synthetic pyrethroids, sym-triazines and phenoxy-acetic acid derivatives under their simultaneous presence in seed, oils and oil products has been developed by immunoenzymatic assay. Test systems have been validated by the method developed. As a result, the new data of determination and optimization parameters of pesticides and preservatives separation by GC, CZE, HPLC and ELISA methods have been obtained. Kinetics of tocopherol spending in vegetable oils obtained by different technological processes has been determined while storing. The practical value of investigation has been proved by development of normative documentation - government standard of Ukraine 4689:2006 "Foodstuffs. The determination methods of benzo[a]pyrenes mass content". Level of approbation: the results of the work given have been introduced into technochemical control of fatty production in Close Corporation "Zaporozhsky fat-and-oil combine" and are used in educational process of the Dept. "Technology of Meat, Meat and Fat-and-Oil Products" National University of Food Technologies during preparing the students of the speciality 7.0091705 "Technology of fats and fat substitutes". The point of usage: oil-fat and foodstuff 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. Осейко Микола Іванович
2. Oseyko Nikolay Ivanovich

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

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:

