Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U003704

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 07-06-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шеманська Євгенія Іванівна

2. Shemanska Evgeniya Ivanovna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

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: 12-05-2011

Спеціальність за освітою: 7.091705

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): 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: 65.65.29

Тема дисертації:

1. Технологія функціональних жирових продуктів на основі фосфоліпідів та есенціальних жирних кислот

2. Technology of functional fatty products on the basis of phospholipids and essential fatty acids

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження: технологія функціональних фосфоліпідних жирових продуктів підвищеної біологічної цінності. Мета дослідження: наукове обґрунтування та розробка технології функціональних жирових продуктів на основі фосфоліпідів та есенціальних жирних кислот. Методи дослідження: стандартні методики; хроматографічні методи; метод атомно-емісійної спектрометрії з індукційно-зв'язаною плазмою, метод інфрачервоної спектроскопії ближнього діапазону; математичні методи з використанням програмних пакетів MathCad і Microsoft Excel. Теоретичні та практичні результати: розроблено технологію функціональних жирових продуктів на основі фосфоліпідів та ессенціальних жирних кислот. Розроблено апаратурно-технологічну схему і проект нормативної документації на фосфоліпідний жировий продукт КТІОЛ-БІО. Наукова новизна: вперше запропоновано науковий напрямок створення функціональних жирових продуктів на основі фосфатидних концентратів, збагачених ліпідною добавкою – лляною олією холодного пресування. Одержано нові дані щодо складу жирних кислот і мінеральних речовин

фосфоліпідовмісної сировини та біологічної цінності окремих рослинних олій холодного пресування, які є джерелом омега-3 (?-ліноленової) кислоти. Вперше отримано перспективні фосфоліпідні жирові продукти КТІОЛ-БІО із співвідношенням омега-3/омега-6 кислот 1:3,5...1:0,9, які належать до поліфункціональних фізіологічно активних продуктів. Обґрунтовано доцільність використання добавки КТІОЛ-ДТК для запобігання окиснювальних процесів у лляній олії та фосфоліпідному жировому продукті КТІОЛ-БІО. Новизну і пріоритетність технологічних рішень підтверджено патентом України на винахід. Ступінь впровадження: результати дисертаційної роботи використовуються у навчальному процесі кафедри технології м'яса, м'ясних та оліжирових продуктів Національного університету харчових технологій при підготовці студентів зі спеціальності 7.091705 і 8.091705 "Технологія жирів і жирозамінників". На підприємстві ПАТ «Київський маргариновий завод» проведено випробування продукту КТІОЛ-БІО у якості емульгатора та біологічно-активної добавки при виробництві майонезу. Сфера використання - олійно-жирова та харчова промисловість.

2. The object of investigation: the technology of functional phospholipid fatty products of enhanced biological valuable. Aim of investigation: scientific determination and development of technology of functional fatty products on the basis of phospholipids and essential fatty acids. Techniques of investigation: standard techniques; chromatographic methods; method of nuclear-emissive spectrometry with induction bound plasma; method of infrared spectroscopy of neighbouring ragion; mathematical methods using programm software MathCad and MicrosoftExcel. Theoretical and practical results: the technology of functional fatty products on the basis of phospholipids and essential fatty acids has been developed. The equipment process flowsheet and project of norms regulations for phospholipid fatty product KTIOL-BIO have been developed. Novelty in science: for the first time the scientific orientation of functional fatty products creation on the basis of phosphatidic concentrated product using lipidic additive as flaxseed oil of first cold press extracting has been proposed. The new data about fatty acids and mineral substances composition of phospholipidcontented stuff and biological valuable of individual vegetable oils of first cold press extracting as the sources of omega-3 (?-linolenic) acid have been obtained. The perspective phospholipid fatty products KTIOL-BIO with correlation of omega-3/omega-6 fatty acids 1:3,5 – 1:0,9 that belong to polyfunctional physiologically active substance have been obtained for the first time. The advisability to use the addition KTIOL-TDK for prevention of oxidizing process in flaxseed oil and phospholipid fatty product KTIOL-BIO has been grounded. The novelty and priority of technological developments has been proved by patent of Ukraine for investigation. Level of approbation: the results of the thesis 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 7.091705 and 8.091705 «Technology of fats and fat substitutes». The testings of the product KTIOL-BIO as a emulsifying agent and bioactive addition has been carried out during the mayonnaise production in the public company «Kiev margarine plant». The point of usage: oil-fat and food-stuff 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:

1. Бездєнєжних Лілія Андріївна

2. Бездєнєжних Лілія Андріївна

Кваліфікація: к.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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

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