Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U003480

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-06-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Бахмач Володимир Олександрович
2. Bakhmach Volodimir Oleksandrovich

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: 30-05-2014

Спеціальність за освітою: 8.091705

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: 65.65.31

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології виробництва майонезів на основі комплексного стабілізатора

2. Improvement of mayonnaise production technology based on an integrated stabilizer

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження: процес стабілізації майонезних емульсій сумішами рослинних гідроколоїдів. Мета дослідження: наукове обґрунтування удосконалення технології виробництва майонезів з використанням комплексного стабілізатора на основі суміші рослинних гідроколоїдів. Методи дослідження: теоретичні положення дисертації ґрунтуються на фундаментальних положеннях прикладної реології, крім того дослідження проведено з використанням методів газорідинної хроматографії, диференційної скануючої калориметрії стандартних методів згідно з ДСТУ 4560. Наукова новизна: в роботі одержано нові наукові дані щодо реологічних властивостей окремих камедей та їх сумішейб на бізі яких створено новий стабілізатор для емульсій та удосконалено технологічну схему виробництва низькокалорійних майонезів. Визначено вплив рослинних камедей на фізико-хімічні та органолептичні властивості майонезів. Теоретичні та практичні результати: одержано нові наукові дані щодо реологічних властивостей рослинних камедей, встановлено наявність тиксотропних властивостей у камеді ксантану, визначено раціональний спосіб

уведення запропонованих стабілізаторів у майонезні емульсії, створено математичні моделі залежностей в'язкості системи та органолептичних показників від кількості та співвідношення компонентів стабілізаційної системи, одержано нові наукові дані щодо впливу рослинних камедей на органолептичні показники майонезів, визначено раціональні співвідношення компонентів в комплексному стабілізаторі та розроблено комплекс нормативно-технічної документації на розроблений стабілізатор. Ступінь впровадження: Основні наукові результати використовуються на підприємств ТОВ "Віанокс", ПП "Снорк", ТОВ "Підприємство "Авіс" та впроваджено у науковий процес. Сфера використання - харчова та переробна промисловість.

2. Object of research : the process of stabilization of mayonnaise emulsions with mixtures of vegetable hydrocolloids . Objective: scientific foundation for mayonnaise technology improvement using integrated stabilizer from a mixture of vegetable hydrocolloids . Investigation methods: Theoretical positions of thesis are based on the fundamental provisions of applied rheology, in addition to research conducted using the method of gas-liquid chromatography, differential scanning calorimetry standard methods according to DSTU 4560. Scientific novelty: new scientific data about rheological properties of single vegetable gums and their blends have been obtained in this dissertation and on this base new complex stabilazer have been created and technological scheme of mayonnaise production technology have been improved. Influence of vegetable gums on physico-chemical and organoleptic properties have been determined. Theoretical and practical results: have been obtained new scientific data on the rheological properties of vegetable gums , established the presence of thixotropic properties of xanthan gum , rational method of injection of stabilizers into mayonnaise emulsion have been proposed, mathematical models of viscosity and organoleptic characteristics against number and ratio of the components of stabilization system have been created, have been obtained new scientific evidence on the impact of vegetable gums in organoleptic mayonnaise, rational ratio of the components in the complex stabilizer have been found, technical specifications and technical documentation for developed stabilizer have been created/. Degree of implementation: The main research results are used in the enterprise of LLC " Vianoks " PF "Snork ", LLC " Company " Avis " and introduced to the scientific process. Field of use - food and processing 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. Манк Валерій Веніамінович
2. Mank Valeriy Veniaminovich

Кваліфікація: д.х.н., 02.00.04

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. Левчук Ірина Володимирівна
2. Левчук Ірина Володимирівна

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 заст. Гладкий Федір Федорович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні заст. Гладкий Федір Федорович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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