Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U002137

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 05-06-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Берестова Аделіна Анатоліївна
2. Berestovaya Adelina Anatolevna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.13

Назва наукової спеціальності: Технологія консервованих продуктів і охолоджених харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 22-05-2014

Спеціальність за освітою: 7.091709

Місце роботи здобувача: 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

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): К 64.088.03

Повне найменування юридичної особи: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, 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: 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: 65.53.31

Тема дисертації:

1. Технологія дрібнодисперсних заморожених добавок із фруктів та їх використання в оздоровчих молочно-рослинних продуктах
2. Technology fine-dispersered frozen fruit additives and their using in improving milk plant products

Реферат:

1. Об'єкт дослідження - технологічні процеси виробництва заморожених дрібнодисперсних добавок із фруктів, оздоровчих молочно - рослинних продуктів та начинок з їх використанням. Мета - наукове обґрунтування технології дрібнодисперсних заморожених добавок із фруктів у формі пюре із застосуванням кріогенного "шокового" заморожування та низькотемпературної механодеструкції, що дозволять максимально зберегти і вилучити з сировини зв'язані форми БАР, та їх використання при отриманні оздоровчих комбінованих молочно-рослинних продуктів. Методи досліджень - стандартні хімічні, фізико-хімічні, біохімічні, спектроскопічні, мікробіологічні методи, метод іонообмінної хроматографії та методи математичної обробки експериментальних даних з використанням комп'ютерних технологій. Наукова новизна - теоретично та експериментально обгрунтовано технологію дрібнодисперсних заморожених добавок із фруктів (яблук, лимонів і апельсинів з цедрою, бананів) у формі пюре, яка включає кріогенне "шокове" заморожування та дрібнодисперсне низькотемпературне подрібнення та супроводжується

процесами кріомеханодеструкції, механоактивації, комплексний вплив яких призводить до вивільнення прихованих зв'язаних з біополімерами неактивних форм БАР і трансформації їх у вільний стан (їх кількість збільшується в 1,6...4,2 рази в порівнянні зі свіжими фруктами), в результаті чого готовий продукт порівняно з вихідною сировиною отримує принципово нові споживчі властивості; розробці технології оздоровчих молочно-рослинних продуктів (напоїв, морозива з використанням молочної сироватки) і начинок високої якості з використанням розроблених добавок, як збагачувачів БАР, загусників, структуроутворювачів та ароматизаторів.

2. Object of study - production processes of frozen fine addition of fruit, milk health - plant products and fillings with their use. Purpose - scientific substantiation technology additives fine frozen fruit in the form of puree using cryogenic "shocking" low-temperature freezing and mechanical degradation, allowing to preserve and extract raw materials tied BAS forms, and their use in the preparation of health combined dairy plant products. Dissertation is devoted to the development of innovative technology of finely divided frozen fruit supplements (apples, lemons and oranges with peel, bananas) in the form of puree, which includes cryogenic "shock" freezing and finely divided low-temperature grinding and is accompanied with the processes of kryomechanodestruction and mechanical activation, the combined effect of which leads to mechanodestruction, as well as to release of BAR latent inactive forms associated with biopolymers and their transformation into a free state (their number increases by 1.6...4.2 times as compared with fresh fruits), and as a result a finished product gets fundamentally new consumer properties in comparison with the initial raw materials; development of technology of health milk and vegetable products (drinks, ice-creams using milk whey) and high-quality toppings using the developed supplements, such as BAS enrichers, thickeners, structure-forming agents and flavorings.

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. Погарська Вікторія Вадимівна
2. Pogarskaya Viktiriya Vadimovna

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.13

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. Д'яконова Анджела Костянтинівна
2. Д'яконова Анджела Костянтинівна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.13

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. Орлова Наталія Язепівна
2. Орлова Наталія Язепівна

Кваліфікація: д.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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

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