Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0400U002453

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 11-10-2000

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Пересічна Світлана Михайлівна

2. Peresichna Svitlana Mykhajlivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.15

Назва наукової спеціальності: Товарознавство харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 05-10-2000

Спеціальність за освітою: 7.091711

Місце роботи здобувача: Київський державний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, вул. Кіото, 19

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 26.055.02

Повне найменування юридичної особи: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, 19, м. Київ, Київська обл., 02156, 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: Київський державний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, вул. Кіото, 19

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.59.29

Тема дисертації:

1. Товарознавча оцінка кров'яних ковбас та м'ясних кулінарних виробів з використанням чорного харчового альбуміну

2. Commodity expert evaluation of black pudding and meat culinary products with the usage of black food albumen

Реферат/анотація:

1. .Об'єкти дослідження: харчові речовини - чорний харчовий альбумін, сухе знежирене молоко, борошно соєве харчове, зародки пшениці, цистозіра; кров'яні ковбаси і м'ясні котлети з використанням чорного харчового альбуміну, зародків пшениці, сухого знежиреного молока, цистозіри та соєвого борошна. Метою досліджень є розробка та наукове обгрунтування виробництва кров'яних ковбас і м'ясних кулінарних виробів із використанням чорного харчового альбуміну та їх товарознавча оцінка. Методи досліджень: колориметрія, атомно-адсорбційний метод, ЕПР-спектроскопія, полум'яна фотометрія, методи математичної і статистичної обробки, класичні і стандартні Теоретичні та практичні результати: Науково обгрунтована доцільність і експериментально підтверджена ефективність використання чорного харчового альбуміну та рослинної сировини у рецептурах кров'яних ковбас та м'ясних котлет для підвищення їх харчової, біологічної

цінності та антианемічних властивостей; експериментально досліджені технологічні властивості природної сиро вини. Новітність нововпроваджуваного: Удосконалення асортименту кров'яних ковбас та м'ясних котлет шляхом використання чорного харчового альбуміну та рослинної сировини, надано їх товарознавчу оцінку за комплексом органолептичних, фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних показників. Вивчено, удосконалено та систематизовано наукові дані щодо впливу розроблених харчових композицій на організм людини. Ступінь впровадження: За результатами розробок затверджено три ТУ і ТІ, 35 нових рецептур м'ясних страв та кулінарних виробів, які увійшли до двох збірників рецептур страв з використанням харчового альбуміну. Результати науково-дослідної роботи впроваджено на підприємствах громадського харчування Запорізької АЕС та у НВК КНТЕУ. (див. продовження) Ефективність: Впровадження розроблених виробів веде до економії матеріальних коштів і захисту організму людини від впливу порушеного екологічного середовища, у більш повному використанні харчового потенціалу запропонованої сировини антианемічної дії. Галузь викор истання: харчова промисловість і громадське харчування.

2. Object of inverstiqation are food matter. They are black food albumen, dry skimmed milk, soya bean flour, wheat germs, cistozir; black pudding and meat cutlets with useing of black food albumen, wheat germs, dru skimmed milk, cistozir and soya bean flour. The aim of investigation is work out and scientific basis of production of black pudding and meat culinary with useing of black food albumin and their commoditi expert evaluation. Methods of investigation are colorimetry, atom-absorbzious method, EPR-spectroscope, fire fotomeasure, methods of mathematic and statistic treatment, classical and standart. Theoretical and practical results: scientificly grounded expedience and experimentaly grounded efficary of using of black food albumen and plants materials in recipe of black pudding and meat cutlets for rise of their food, biological value and antianemic actions; experimently investigated technological property of natural material Novelty of new inculcation is improve of veriety of black pudding and m eat cutlets by the way of using of black food albumen and plants material, wasgiven commodity expert evaluation by the complex of organoleptical, physic-chemical, biochemicaland microbiological biqures. Was studded, improved and systemized scientific data of influence of developed food compositions on the human constitution. Level of inculcation: By the results of developes affirmed those documents, 35 new recipes of meat dishes and culinary goods which are included in two selection of recipes of dishes with the using of food albumen. The developed products were introduced in the public catering establishment of Kiev and Zaporozhskaya Atomic Power Station. Efficacy: Inculcation of developed products conduct to economy of natural resources and defence of human constitution out of influence of unfavourable ecological enviroment in full use of food potential of offered material of antianemic action. Sphere of use: Food enterprises and public catering.

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. Міцик В.Ю

2. Міцик В.Ю

Кваліфікація: д.б.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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сирохман І.В

2. Сирохман І.В

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. . Янковська Н.Є

2. . Янковська Н.Є

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.04

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 Орлова Наталія Язепівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Орлова Наталія Язепівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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