Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0407U004756

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 29-11-2007

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Горбань Віктор Григорович
2. Gorban' Victor Grigorovich

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.16

Назва наукової спеціальності: Технологія продуктів харчування

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 31-10-2007

Спеціальність за освітою: 10.11

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): Д64.088.01

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

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: 65.59.29

Тема дисертації:

1. Технологія фаршу з яловичини ферментованої та кулінарних виробів на його основі

2. Technology of fermented beef minced meat and culinary products on its basis

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - технологія фаршу з яловичини з підвищеним вмістом білків сполучної тканини ферментованої композицією ферментів (ФЯФ) та кулінарних виробів на його основі; мета - обґрунтування та розробка технології ФЯФ та кулінарних виробів на його основі; методи - теоретичні, розрахунково- експериментальні фізико-хімічні; новизна - розробленота науково обґрунтовано композицію ферментів (КПФ) для технології ФЯФ, оптимізовано кількісне співвідношення в ній ферментів протомегатерину Г20Х і папаїну, візначе- но показники її активності відносно білків м'язової і сполучної тканин; результати - створено КПФ; розроблено технології ФЯФ і кулінарних виробівна його основі, визначені функціонально-технологічні властивості ФЯФ, отримано комплекс даних про харчову цінність ФЯФ та кулінарних виробів на його основі; впроваджено - на підприємствах ресторанного господарства; галузь - м'ясопереробні підприємства

2. Object - is technology of beef minced meat with an excessive content of proteins of the connective tissue fermented by the composition of proteolytic enzymes(MMBF) and culinary products on its basis; purpose - is ground and development of the technology of MMBF and culinary products on its basis; methods - are theoretical,

calculation-experimental, physical and chemical; novelty - developed and scientifically grounded composition of enzymes (CPE) for technology of MMBF, quantitative correlation in her of enzymes of protomegaterin G20X and papain is optimized, the indexes of its activity are certain in relation to the albumens of myshechnoy and connecting fabrics; results - CPE is created, technologies of SBF and culinary products on its basis, functionally-technological properties of SBF are certain, the complex of information is got on the food value of SBF and culinary products on its basis; inculcated - on the enterprises of restaurant economy; industry - мeat 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. Коваленко В.О.
2. Covalenco V.A.

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.16

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. Кравченко М. Ф.

2. Кравченко М. Ф.

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.16

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. Луконіна І.М.

2. Луконіна І.М.

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 Черевко О.І.

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Черевко О.І.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.