

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0416U005872

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-12-2016

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Колесник Вікторія Валентинівна

2. Kolesnik Victoriya Valentynivna

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: 16-12-2016

Спеціальність за освітою: 7.03051001

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): Д 64.088.01

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: 65.47.02

Тема дисертації:

1. Формування споживних властивостей настоянок зі зниженим токсичним ефектом
2. Formation of consumer properties of infusions with reduced toxic effect

Реферат:

1. Дисертацію присвячено формуванню споживних властивостей настоянок зі зниженим токсичним ефектом. Комплексно досліджено якість основної сировини для виготовлення настоянок. Доведено доцільність зниження вмісту токсичних речовин за допомогою обробки водно-спиртової суміші попередньо підготовленою сухою молочною сироваткою. За допомогою математичного моделювання та експертної оцінки встановлено раціональні співвідношення рецептурних компонентів настоянок із заданими споживними властивостями. Проведено комплексну товарознавчу оцінку розроблених настоянок за органолептичними, фізико-хімічними показниками, встановлено їх безпечність, визначено антиоксидантні та радіопротекторні властивості, проведено дослідження впливу настоянок на біологічні об'єкти. Розраховано прогнозовану стійкість настоянок. Визначено зміни якісних показників настоянок у процесі зберігання, встановлені гарантовані терміни зберігання. Визначено економічну ефективність від впровадження нової продукції у виробництво, розроблено дизайн етикетки. Розроблено та затверджено технологічну документацію на настоянки. Результати досліджень упроваджено у виробництво та навчальний

процес.

2. Thesis is devoted to the formation of consumer properties of infusions with reduced toxic effect.

Comprehensively investigated is the quality of the basic raw material for the production of liqueurs. Reducing the expediency of toxic substances by treatment with aqueous-alcoholic mixtures, previously prepared dry whey. With the help of mathematical modeling and expert assessment established rational relation prescription tinctures components with given consumer properties. The complex evaluation of developed organoleptic tinctures, physical and chemical parameters, set their safety and determined the antioxidant and radionuclide properties. Chromatographic studies have shown the presence of biologically active substances. Anticipated alcohol percentage of the infusions. The obtained qualitative changes of the infusions during storage, established storage warranty period. Economic efficiency of the introduction of new products into production. A design of the new label for the infusions. Technological documentation for the infusions was developed and approved. The research results are introduced into production and training process.

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. Головка Микола Павлович

2. Golovko Mykola Pavlovych

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Рудавська Ганна Богданівна
2. Рудавська Ганна Богданівна

Кваліфікація: д.с.-г.н., 06.02.04

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. Павлишин Маріанна Львівна
2. Павлишин Маріанна Львівна

Кваліфікація: к.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**

Михайлов Валерій Михайлович

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
головуючого на засіданні**

Михайлов Валерій Михайлович

