Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0416U002836

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-07-2016

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шурдук Інна Володимирівна
2. Shurduk Inna Volodymyrivna

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: 09-06-2016

Спеціальність за освітою: 7.03051001

Місце роботи здобувача: Полтавський університет економіки і торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01597997

Місцезнаходження: 36014, Полтавська область, Полтавський район, м. Полтава, вул. Коваля, 3

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: 65.59.45

Тема дисертації:

1. Удосконалення якості м’ясних емульсійних виробів, збагачених на кальцій
2. The improvement of quality of meat emulsion products enriched with calcium

Реферат:

1. Дисертація присвячена удосконаленню якості м’ясних емульсійних виробів шляхом використання добавки білково-мінеральної (ДБМ). Науково обґрунтовано доцільність створення нових м’ясних продуктів харчування з підвищеним вмістом засвоюваних сполук кальцію. Встановлено нові закономірності впливу ДБМ на вологозв’язуючі та жироутримуючі, емульсійні, структурно-механічні, мікроструктурні властивості м’ясних систем. Обґрунтовано раціональну кількість використання ДБМ у складі м’ясних емульсійних виробів на рівні 7,0…8,0%. Доведена відсутність негативного впливу ДБМ на органолептичні характеристики м’ясних емульсійних виробів. Встановлена відповідність показників безпечності розробленої продукції чинним вимогам. Доведено позитивний вплив ДБМ на мікробіологічну стабільність м’ясних емульсійних виробів та розвиток окисних процесів ліпідів. Визначено вплив ДБМ на біологічну цінність м’ясних емульсійних виробів. Запропоновано метод визначення форм кальцію в м’ясних емульсійних виробах, що виготовлені з використанням ДБМ. Встановлено, що в розробленій продукції 61,2…62,0% від загального вмісту кальцію становить органічний білоксзв’язаний кальцій, який має більшу метаболічну активність

порівняно з його неорганічними та низькомолекулярними органічними сполуками. Проведена інтегральна оцінка якості розробленої продукції. Розроблено проект нормативної документації на м'ясні емульсійні вироби з ДБМ. Виконано комплекс робіт з апробації та впровадження результатів досліджень у виробництво та навчальний процес.

2. The thesis is dedicated to the improvement of the quality of meat emulsion products by the use of protein and mineral additive (PMA). The expediency of creating new meat food products with a high content of digestible calcium compounds was scientifically substantiated. New regularities of PMA influence on the moisture-binding and fat-holding, emulsive, structural-mechanical, micro-structural properties of meat systems were determined. The rational PMA use quantity in meat emulsion products at the level of 7.0...8.0% was substantiated. The absence of the PMA negative impact on the organoleptic characteristics of meat emulsion products was proved. The accordance of safety indicators of developed products to the current regulations was determined. PMA positive impact on the microbiological stability of meat emulsion products and the development of lipid oxidation was proved. It was determined the effect of PMA on the biological value of meat emulsion products. It was proposed a method for determining the calcium forms in meat emulsion products made with PMA. Found that in developed products 61,2...62,0% of the total calcium content the organic protein-attached calcium amounts, it has greater metabolic activity compared to its inorganic and low molecular organic compounds. Integral quality evaluation of developed products was conducted. The normative documents project on the meat emulsion products with PMA was developed. The complex of works in testing and implementation of research results into production and educational process was accomplished.

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. Серік Максим Леонідович

2. Serik Maksym Leonidovych

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. Мардар Марина Ромиківна
2. Мардар Марина Ромиківна

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. Шубіна Лідія Юріївна
2. Шубіна Лідія Юріївна

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	Михайлов Валерій Михайлович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Михайлов Валерій Михайлович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.