Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U002870

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-07-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Максименко Анна Євгенівна

2. Maksimenko Anna Evgenivna

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: 26-06-2014

Спеціальність за освітою: 7.05170104

Місце роботи здобувача: Луганський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493669

Місцезнаходження: 61002 м. Харків, вул. Алчевських, 44

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: 65.59.29

Тема дисертації:

1. Технологія сушеного м'ясного напівфабрикату для кулінарної продукції

2. Tecnology of dry meat intermediate product for culinary products

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено науковому обгрунтуванню та розробці технології сушеного м'ясного напівфабрикату з яловичини для кулінарної продукції. Установлено вплив технологічних чинників та рецептурного складу на органолептичні, фізико-хімічні, структурно-механічні та функціонально-технологічні показники кулінарної продукції з використанням сушеного м'ясного напівфабрикату. На підставі вивчення основних показників якості доведено доцільність використання та обгрунтовано вміст сушеного м'ясного напівфабрикату у складі кулінарної продукції. Встановлено харчову та біологічну цінність, показники безпечності сушеного м'ясного напівфабрикату, обгрунтовано тривалість його зберігання. Розроблено ассортимент нової кулінарної продукції з використанням сушеного м'ясного напівфабрикату. Здійснено заходи з впровадження нової технології в закладах ресторанного господарства та на м'ясопереробних підприємствах. Вивчено економічну ефективність від впровадження продукту у виробництво.

2. The thesis is devoted to the scientific ground and development of technology of the dried meat intermediate product from meat of beef for culinary products. The influence of technological factors and compounding composition is set on the organoleptic,physical and chemical, structural and mechanical and functionally-technological indices of culinary products with the use of the dried meat intermediate product. On the basis of study of basic indexes of quality of the dried meat intermediate product expediency of the use is well-proven and maintenance of him is reasonable in composition culinary products. A food and biological value, indexes of safety of the dried meat intermediate product, is set, his expiration dates are reasonable. The assortment of new culinary products is worked out with the use of the dried meat intermediate product. Measures are carried out in relation to introduction of new technology in establishments of restaurant economy and dairy production enterprises were made. The economic efficiveness is well-proven from applying of product in 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. Євлаш Вікторія Владленівна

2. Evlash Viktoriya Vladlenivna

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. Кравченко Михайло Федорович

2. Кравченко Михайло Федорович

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. Поварова Наталя Миколаївна

2. Поварова Наталя Миколаївна

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.