

# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0414U005321

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 22-12-2014

**Статус:** Захищена

**Реквізити наказу МОН / наказу закладу:**



## II. Відомості про здобувача

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Полупан Валентин Вадимович

2. Polupan Valentin Vadimovich

**Кваліфікація:**

**Ідентифікатор ORCID ID:** Не застосовується

**Вид дисертації:** кандидат наук

**Аспірантура/Докторантура:** так

**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:** 29-10-2014

**Спеціальність за освітою:** 8.03051002

**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:** 65.59.29

**Тема дисертації:**

1. Технологія м'ясних посічених виробів із використанням добавки білково-мінеральної.
2. Technology of minced meat products using protein-mineral additive.

**Реферат:**

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню, розробці та практичній реалізації технології добавки білково-мінеральної (ДБМ) і м'ясних посічених виробів, збагачених біоорганічними сполуками кальцію. Науково обґрунтовано рецептурний склад та технологічні режими виробництва ДБМ. Установлено спосіб та режими обробки свинячої шкіри, сорбції іонів кальцію та магнію, спосіб усунення надлишку незв'язаного з білком кальцію. Розроблено технологію ДБМ. Визначено раціональні режими та терміни зберігання ДБМ: температура - 15...25°C, відносна вологість повітря - не вище 75%, тривалість - не більше 6 місяців. Установлено загальний хімічний та амінокислотний склад ДБМ. На підставі проведених досліджень науково обґрунтовано та експериментально підтверджено доцільність використання ДБМ у технології м'ясних посічених виробів. Розроблено технологію виробництва м'ясних посічених виробів із ДБМ. Визначено, що продукція характеризується підвищеним вмістом біоорганічних сполук кальцію. Проведено апробацію технології ДБМ та м'ясних посічених виробів із її використанням на підприємствах ресторанного господарства та харчової промисловості України. Визначено економічну ефективність упровадження

розробок.

2. Thesis is devoted to scientific grounding, elaboration and practical realization of technology of protein-mineral additive (PMA) and minced meat products which are fortified with bioorganic compounds of calcium. Recipe composition and technological conditions of production of PMA have been scientifically grounded. Methods and modes of processing of pigskin, sorption of calcium and magnesium ions, way of elimination of excess calcium which is unbound with protein, have been established. Technology of PMA has been developed. It has been determined that rational conditions and storage terms of PMA are: not more than 6 months with the temperature 15...25°C and relative humidity of air - less than 75%. General chemical and amino-acid composition of PMA has been determined. On the basis of the conducted investigations advisability of using of PMA in technology of minced meat products has been experimentally approved. The technology of production of meat products with PMA has been developed. It was determined that the products are characterized by uplevel content of bioorganic compounds of calcium. Approbation of technology of PMA and minced meat products with its usage at the catering industry enterprises and food industry of Ukraine was conducted. Economic effectiveness of developments' implement was determined.

**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 ОПВ:**

**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 Pavlovich

**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

## **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. Будник Ніна Василівна
2. Будник Ніна Василівна

**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.