Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0410U006719

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 28-12-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Пак Аліна Володимирівна
2. Pak Alina Volodimirivna

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: 14-12-2010

Спеціальність за освітою: 8.050301

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: 65.53.31

Тема дисертації:

1. Формування товарознавчих властивостей заморожених пастоподібних напівфабрикатів на основі плодової сировини

2. Formation of merchandising properties of frozen pasty semi-products based on fruit-raw material

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - товарознавча оцінка заморожених плодових пастоподібних напівфабрикатів та закономірності фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміну їх якості під час швидкого заморожування та тривалого зберігання. Мета - наукове обґрунтування формування товарознавчо-технологічних властивостей заморожених пастоподібних напівфабрикатів із абрикос, слив, яблук з додаванням пектину під час розробки технології їх виробництва та зберігання. Методи дослідження - стандартні традиційні та нові сучасні методи визначення показників якості. Наукова новизна - теоретично обґрунтовано та експериментально підтверджено можливість формування товарознавчих властивостей плодових пастоподібних напівфабрикатів шляхом комплексного використання плодових пюре та пектину і застосування шокової заморозки до наднизьких температур; встановлено закономірності змін фізико-хімічних, мікробіологічних, органолептичних, структурно-механічних показників якості пастоподібних напівфабрикатів у процесі заморожування та подальшого зберігання; виявлено особливості впливу пектинових речовин, доданих у

плодову сировину, на показники якості пастоподібних напівфабрикатів при їх швидкому заморожуванні. Результати впроваджено на підприємствах харчової промисловості та навчальний процес. Галузь використання - харчова промисловість.

2. Object of investigations - merchandising estimation of frozen pasty semi-products and regularity of alterations of quality indexes. The purpose - the formation of properties of frozen pasty semi-products applying pectin based on fruit-raw material. The merchandising characteristics of source fruit-raw material were carried out by biochemical, physicochemical, chemical methods. Nutritious properties were optimized. Technological scheme of producing frozen pasty semi-products was developed. Quantitative and qualitative investigations of water of frozen pasty semi-products were carried out by methods: nuclear magnetic resonance spectroscopy, differential scanning calorimeter, low-temperature calorimeter. Quality of frozen pasty semi-products were investigated by methods: organoleptic, chemical, microbiological, structurally-mechanical. Complex quality parameters of frozen pasty semi-products were calculated. The branch of application - food 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. Одарченко Андрій Миколайович

2. Odarchenko Andriy Mikolayovich

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дятлов Володимир Васильович

2. Дятлов Володимир Васильович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.01

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. Мардар Марина Ромиківна

2. Мардар Марина Ромиківна

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 Черевко Олександр Іванович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Черевко Олександр Іванович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.