



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051, тел./факс: (057) 337-85-35,
тел. (057) 336-89-79
E-mail: hduht@kharkov.com, код ЄДРПОУ 01566330

16.02.2014 № 01-38-02/109

На № _____ від _____

ДОВІДКА

про творчий внесок Гринченко Наталі Геннадіївни

Гринченко Наталя Геннадіївна - кандидат технічних наук, доцент, докторант, доцент кафедри технології м'яса Харківського державного університету харчування та торгівлі.

В межах представленої роботи Гринченко Н.Г. узагальнено науково-технічну інформацію та доведено перспективність упровадження технологій сферифікованих технологічних систем з вираженим хімічним потенціалом; розроблено моделі розвитку систем, а саме переход плинних систем на основі альгінат натрію у квазістабільний стан з подальшим перетворенням у стабільний стан капсули чи гранули за рахунок проведення хімічних реакцій, які базуються на іонообміні реагуючих речовин та процесах дифузії, розроблено класифікаційні ознаки процесів сферифікації та визначено напрями використання зазначеного процесу в технології харчової продукції.

Гринченко Н.Г. сформульовано та розвинено науковий напрям з одержання сферифікованої продукції, що можливо в рамках реалізації процесу сферифікації за участі природної системи – молоко, науково обґрунтовано технологічні принципи регулювання функціонально-технологічних властивостей молока знежиреного та одержання сферифікованих харчових продуктів, які містять лакто-кальцій молока.

За участі Гринченко Н.Г. уперше встановлено закономірності сорбції іонізованого кальцію з молока знежиреного та систем на його основі у взаємозв'язку з їх фізико-хімічними (в'язкість, оптична густина, середній діаметр міцел казеїну) та функціонально-технологічними (термо- та кислотостійкість) властивостями. Обґрунтовано технологічні параметри регулювання складу сольової системи молока знежиреного – температура, тривалість процесу, співвідношення молоко:комплексоуттворювач, pH системи, спосіб введення комплексоуттворювача, реалізація яких в технологічному потоці дозволяє одержати напівфабрикати та принципово нову десертну продукцію на їх основі. З використанням методів системного аналізу науково обґрунтовано та розроблено технологію напівфабрикатів десертної продукції, визначено її функціонування як технологічної системи.

Досліджено органолептичні, фізико-хімічні показники сферифікованих харчових продуктів у вигляді гранул, визначено їх поживну цінність, розроблено рекомендації з використання у складі харчової продукції.

За результатами дослідження нею опубліковано 2 монографії, 1 енциклопедію, 9 статей в наукових виданнях, 14 тез доповідей на науково-практичних конференціях, отримано 2 патенти, розроблено та затверджено 4 нормативних та технологічних документів (технічні умови та технологічні інструкції).

Під керівництвом Гринченко Н.Г. в межах представленої роботи захищено дисертацію на здобуття наукового ступеню кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції.

Ректор ХДУХД
д.т.н., професор



О. І. Черевко



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051, тел./факс: (057) 337-85-35,
тел. (057) 336-89-79
E-mail: hduht@kharkov.com, код ЄДРПОУ 01566330

16.02.2017 № 01-38-02/109

На № _____ від _____

ДОВІДКА
про творчий внесок Неклеси Ольги Павлівни

Неклеса Ольга Павлівна - кандидат технічних наук, докторант з 2016 року кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Харківського державного університету харчування та торгівлі.

В межах представленої роботи Неклеса О.П. є автором декількох наукових розробок, впроваджених в компанії ТОВ «КАПСУЛАР», «ELAYO GRUPO S.L.». Неклесою О.П. експериментально досліджено та узагальнено процеси сферифікації гідрофобних речовин, що стало підґрунтям для розробки технологій олієжирової продукції капсульованої, дресингів, салатних заправок, ліпідних екстрактів та ін.

Неклесою О. П. обґрунтовано технологію одержання олієжирової продукції капсульованої, здійснено наукове обґрунтування технологічних принципів сферифікації олієжирової сировини, проведено системне дослідження функціонально-технологічних властивостей компонентів системи, що підлягають капсулюванню, «олієжирова сировина – $\text{AlgNa} - \text{Ca}^{2+}$ », встановлено закономірності одержання термостабільних капсул з внутрішнім умістом олієжирової сировини методом вертикальної співвісної екструзії у двошарове прийомне середовище та через «повітря», узагальнено теоретичні та експериментальні дослідження з розробки технології олієжирової сировини капсульованої, обґрунтовано технологічні параметри одержання капсул з внутрішнім умістом олієжирової сировини, розроблено рецептурний склад і технологічний процес виробництва олієжирової продукції капсульованої в широкому асортименті. Вивчено основні органолептичні, фізико-хімічні показники напівфабрикатів та готової продукції, розроблено рекомендації з їх використання в складі харчової продукції.

Неклесою О.П. запропоновані процесово-технологічні рішення промислових пристройів для капсулювання гідрофобних речовин, здійснено

комплекс організаційно-технологічних заходів щодо впровадження нової продукції у виробництво.

Неклеса О.П. розробила рецептурний склад та технологічні схеми одержання напівфабрикату олієжирова сировина капсульована, одержаний через двошарове прийомне середовище та через «повітря», салатної заправки капсульованої «Зі смаком трюфелю» та дресінгу капсульованого «Зі смаком прянощів» в оцті. Вивчені показники, що характеризують харчову цінність, досліджено органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники та показники безпечності.

За результатами досліджень нею опубліковано 2 монографії, 1 енциклопедію, 1 колективну монографію, 14 статей в наукових виданнях, 19 тез доповідей на науково-практичних конференціях, отримано 10 патентів та авторських свідоцтв, розроблено та затверджено 7 нормативних документів – технічних умов та технологічних інструкцій на нові процеси.

Під керівництвом Неклеси О.П. в межах представленої роботи захищено дисертацію на здобуття наукового ступеню кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції.

Ректор ХДУХД
д.т.н., професор



О. І. Черевко



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051, тел./факс: (057) 337-85-35,
тел. (057) 336-89-79
E-mail: hduht@kharkov.com, код ЕДРПОУ 01566330

16.02.2017 № 01-38-02/109

На № _____ від _____

ДОВІДКА

про творчий внесок Нагорного Олександра Юрійовича

Нагорний Олександр Юрійович - кандидат технічних наук, старший викладач кафедри технології харчування Харківського державного університету харчування та торгівлі.

В межах представленої роботи Нагорний О.Ю. є автором декількох наукових розробок, впроваджених в підприємствах ТОВ «КАПСУЛАР» (Україна), «ELAYO GRUPO S.L.» (Іспанія). Нагорним О.Ю. експериментально досліджено та узагальнено процеси одержання капсульованих форм на основі альгінату натрію з полівалентним складом, що стало підґрунтям для розробки технології соусів томатних капсульованих.

Нагорним О.Ю. обґрунтовано технологію одержання капсульованих систем з використанням у складі інкапсулянта фізично-модифікованого розчину полімеру для одержання капсул з заданими структурно-механічними та фізичними властивостями. Розроблено промислову апаратурно-технологічну схему для проведення процесу деструкції полімеру, підтверджено одержані лабораторні параметри в промислових умовах, що дало змогу випускати соуси капсульовані в поточному виробництві. Вивчено основні фізико-хімічні показники соусів томатних капсульованих, розроблено рекомендації з їх використання у складі кулінарної продукції, обґрунтовано рецептурний склад та розроблено технологію варених ковбас з вмістом соусу томатного капсульованого. Здійснено комплекс організаційно-технологічних заходів щодо впровадження продукції у виробництво.

За результатами досліджень ним опубліковано 2 монографії, 8 статей в наукових виданнях, 12 тез доповідей на науково-практичних конференціях, отримано 2 патенти та авторських свідочств, розроблено та затверджено 8 нормативних документів – ^{СЕВІТИ / ОФЕХНІЧНИХ} умов та технологічних інструкцій на нові процеси.

Ректор ХДУХД
д.т.н., професор



О. І. Черевко



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051, тел./факс: (057) 337-85-35,
тел. (057) 336-89-79
E-mail: hduht@kharkov.com, код ЄДРПОУ 01566330

16.02.2014 № 01-38-02/109

На № _____ від _____

ДОВІДКА

про творчий внесок Плотнікової Раїси Валеріївни

Плотнікова Раїса Валеріївна – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри технологій харчування Харківського державного університету харчування та торгівлі.

В межах представленої роботи Плотнікова Р.В. була співавтором розробки напряму з реалізації процесу сферифікації в природних середовищах з отриманням гранульованих продуктів, що містять лакто-кальцій, теоретично та експериментально обґрунтувала технологічні параметри перебігу цього процесу. Вона сформулювала робочу гіпотезу про перебіг досліджуваного групою науковців процесу (сферифікація) за використання лакто-кальцію, згідно якої розроблено концепції одержання гранульованих продуктів з певними показниками якості та молока з регульованими функціонально-технологічними властивостями, де останнє покладено в основу розробленої технології виробництва напівфабрикатів десертної продукції.

Шляхом системних теоретичних та експериментальних досліджень Плотнікової Р.В. суттєво розвинені уявлення про процес сферифікації в природних середовищах, що стало підґрунтям для створення принципово нових технологій та розробки продуктів з новими властивостями.

За її участю розроблено та впроваджено у виробництво ТОВ «Т Престиж», АТЗТ «Хладопром» та інші нові технології харчової продукції за реалізації визначеного процесу сферифікації. Накопичений науковий досвід успішно реалізується в харчопереробних підприємствах України.

В межах представленої роботи вона є співавтором 1 монографії, 1 енциклопедії, 10 статей в наукових виданнях та 14 тез доповідей, 2 патентів, розробником 2 нормативних документів та технологічних інструкцій.

Ректор ХДУХД
д.т.н., проф.



О. І. Черевко