Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0516U000808

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-11-2016

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Юдіна Тетяна Іллівна

2. Yudina Tetyana Illivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор 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: 28-10-2016

Спеціальність за освітою: 1011

Місце роботи здобувача: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

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 26.055.02

Повне найменування юридичної особи: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, 19, м. Київ, Київська обл., 02156, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.63

Тема дисертації:

1. Наукове обґрунтування технологій структурованої кулінарної продукції з використанням концентратів сколотин

2. Scientific substantiation of culinary technologies of structured products using concentrates buttermilk

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробленню технологій структурованої кулінарної продукції з використанням концентратів сколотин. Запропоновано наукову концепцію та можливі напрями її реалізації. Показано доцільність використання концентратів сколотин у технологіях структурованої кулінарної продукції для підвищення її технологічної стабільності та харчової цінності. Науково обґрунтовано та розроблено моделі технологічних процесів одержання сухого молочно-білкового концентрату зі сколотин та УФ-концентрату сколотин із застосуванням мембран типу ГР. Визначено залежності емульгувальних властивостей модельних систем емульсійних соусів та піноутворювальних властивостей збитої десертної продукції, що містять концентрати сколотин і традиційні структуроутворювачі, від дії технологічних факторів: температури, pH середовища, концентрації цукру.

Експериментальними методами та методами моделювання встановлено вплив рецептурних компонентів на фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості модельних систем емульсійних соусів, молочно-рослинних фаршів, молочно-білкових напівфабрикатів та напівфабрикатів для збитої десертної продукції на основі концентратів сколотин, що стало підґрунтям для оптимізації складу означеної продукції. Комплексом показників підтверджено повну безпечність розроблених напівфабрикатів, обґрунтовано режими та терміни зберігання, розроблено ієрархічні структури показників якості та здійснено їх комплексну оцінку. Запропоновано нові й удосконалено існуючі технології кулінарної структурованої продукції з використанням розроблених напівфабрикатів. Розроблено та затверджено в установленому порядку нормативну документацію на нові види продукції, здійснено їх промислове впровадження.

2. TThe dissertation is devoted to scientific substantiation of technologies and the development of structured products over using buttermilk concentrates in cooking. A scientific concept and possible directions for its implementation are presented in this scientific work. The expediency of using buttermilk concentrates in technologies of structured culinary products enhance its technological stability and nutritional value. Models of technological processes of dry milk-protein concentrate with buttermilk and buttermilk UV concentrate using membrane type GR are scientifically substantiated and developed. The emulsifying properties dependence of model systems of emulsion sauces and dessert shot down foaming properties of products containing concentrated buttermilk and traditional structure from the technological factors: temperature, pH, concentration of sugar are described in the work. Experimental methods and modeling method were used to investigate the impact of recipe components on physicochemical and technological properties of model systems of emulsion sauces, dairy plant stuffing, milk protein half-finished products and semi-finished products for whipped dessert products based on buttermilk concentrates, which was the basis for optimization of the designated products. Complex of indices show the safety of developed semi-finished products, modes and terms of storage are proved, hierarchical structure of quality indices is designed and made their comprehensive evaluation. The results of the work provide new and improve existing technologies of culinary structured products using developed semi-finished products. Normative documentation on new products with buttermilk concentrates was developed and approved according to established procedure, their industrial implementation was made.

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. Дейниченко Григорій Вікторович

2. Deynychenko Hryhoriy Viktorovych

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. Ткаченко Наталія Андріївна
2. Ткаченко Наталія Андріївна

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. Капліна Тетяна Вікторівна
2. Капліна Тетяна Вікторівна

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. Поліщук Галина Євгеніївна
2. Поліщук Галина Євгеніївна

Кваліфікація: д.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 — Притульська Наталія Володимирівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні — Притульська Наталія Володимирівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності — Юрченко Т.А.