Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0412U002086

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-04-2012

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Роговий Іван Станіславович
2. Rogovyi Ivan Stanislavovych

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: 29-03-2012

Спеціальність за освітою: 7.09170112

Місце роботи здобувача: Полтавський університет економіки і торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01597997

Місцезнаходження: 36014, Полтавська область, Полтавський район, м. Полтава, вул. Коваля, 3

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: 65.35.36

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології напівфабрикату пісочного випеченого із підвищеним вмістом кальцію
2. Improvement of technology of baked sugar semifinished product with high concentration of calcium

Реферат:

1. Об'єкт - технологія напівфабрикату пісочного випеченого із підвищеним вмістом кальцію; мета - удосконалення технології напівфабрикату пісочного випеченого з підвищеним вмістом кальцію за рахунок використання напівфабрикату кіскового харчового (НКХ) як джерела легкозасвоюваного кальцію та кулінарної і кондитерської продукції на його основі; методи дослідження - стандартні методи визначення фізико-хімічних, мікробіологічних, органолептичних показників якості вихідної сировини, напівфабрикатів і готових виробів; методи визначення хімічного складу готової продукції; методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних; наукова новизна - отримало подальший розвиток наукове обґрунтування перспективності використання НКХ як джерела легкозасвоюваних сполук кальцію в технології борошняних, кулінарних та кондитерських виробів на основі пісочного напівфабрикату; одержано нові дані щодо впливу НКХ на властивості клейковини борошна пшеничного; вперше визначено закономірності впливу НКХ на властивості емульсійних систем, у тому числі емульсії для пісочного тіста; уперше встановлено закономірності формування структурно-механічних властивостей пісочного тіста

залежно від масової частки НКХ та обґрунтовано співвідношення основних рецептурних компонентів у складі тіста; науково обґрунтовано рецептурний склад та технологічні параметри виготовлення продукції з пісочного тіста з підвищеним вмістом кальцію; вперше отримано комплекс даних із органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних та токсикологічних показників якості готової продукції; результати впроваджено на підприємствах галузі та у навчальний процес; галузь використання - ресторанне господарство та харчова промисловість.

2. The object of this investigation is a technology of the sand semi-finished product baked with high concentration of calcium; the goal was to improve the technology of the sand semi-finished product baked with high concentration of calcium by pulling it from bones (NKH) as a source of easily digestible calcium and culinary and confectionery products based on it; the methods of the study were the standard methods for determining of physical, chemical, microbiological, organoleptic quality of raw materials, semi-finished products and finished products; methods for determining of chemical composition of finished products, methods of planning experiments and mathematical processing of experimental data; scientific innovation was the further development of the study that found the proper way of using of NKH as a source of easily digestible calcium in the technology of flour, cooking and pastry based on sand semi-finished product; the study has found the new data on the impact of NKH on the properties of wheat flour gluten; there was first set the influence pattern of NKH for the properties of emulsion systems, including emulsions for sand dough; there were first found the influence patterns of structural and mechanical properties of sand dough, depending on the mass fraction of NKH and the value of basic components of the dough was identified; scientifically substantiated composition and technological parameters of production of sand dough with a high content of calcium; the study has found the data of the organoleptic, physical and chemical, microbiological and toxicological quality of finished products; the results brought into the business sector and the educational process; the areas of use are restaurant management and food processing.

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. Головко Микола Павлович

2. Golovko Nikolay Pavlovych

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. Ільдірова Світлана Кліментівна
2. Ільдірова Світлана Кліментівна

Кваліфікація: к.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

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.