Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0415U003471

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 05-06-2015

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Соколовська Ірина Олександрівна
2. Sokolovska Iryna Oleksandrivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.01

Назва наукової спеціальності: Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 12-05-2015

Спеціальність за освітою: 8.05170109

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

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. 056. 06

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: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.33.35

Тема дисертації:

1. Раціональне використання пектину і альгінату натрію у технології білкових кремів зниженої цукромісткості.

2. Rational using of pectin and sodium alginate in sugar reduced egg-white creams technology.

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено теоретичному та експериментальному обґрунтуванню використання пектину і альгінату натрію для стабілізації показників якості білкових кремів зниженої цукромісткості та підвищенню її харчової цінності кремів за рахунок введення пюре із ягід чорниці або обліпихи. Визначений механізм дії добавок на піноутворення яєчного білка, вивчені технологічні показники пектину й альгінату натрію, структурно-механічні властивості їх розчинів та гелів обмеженого набухання. Встановлено, що в розчинах з комплексами структуроутворювачів спостерігається більш міцна внутрішня структура, що, очевидно, пов'язано з виникненням додаткових водневих зв'язків між моле-кулами АН і пектину. Доведена доцільність заміни у рецептурі кислоти на кислотовміщуючі продукти – чорничне або обліпихове пюре. Встановлено, що їх введення надає їм статусу «Функціональний харчовий продукт». Удосконалено технології виготовлення білкових кремів, які за комплексним показником якості перевищують базовий зразок на 11%, 39% та 52%. Доведена доцільність заморожування білко-вих кремів з метою подовження терміну їх зберігання.

2. The thesis is devoted to theoretical and experimental justification of using pectin and sodium alginate to stabilize sugarreduced protein creams quality indicators, increasing of the creams nutritional value due to the introduction of blueberries or sea-buckthorn puree. The action mechanism of additives on egg-white foaming process, the physical and chemical properties of pectin and sodium alginate, structural and mechanical properties of their solutions and limitedswelling-gels were studied. It was established that their complexes in solution have more robust internal structure that, obviously, is associated with the additional hydrogen bonds between molecules of sodium alginate and pectin. The expediency of recipe acid replacing by acidcontaining products - sea buck-thorn or blackberry puree was proved. It was established that their introduction gives to creams the "functional foods" status. The improved technology of protein creams exceeds the base sample for complex quality index by 11%, 39% and 52%. The expe-diency of protein creams freezing to lengthen the storage period was proved.

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. Камбулова Юлія Вікторівна
2. Kambulova Julya Viktorivna

Кваліфікація: к.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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Іоргачова Катерина Георгіївна

2. Іоргачова Катерина Георгіївна

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. Федорова Діна Володимірівна

2. Федорова Діна Володимірівна

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 Ковбаса Володимир Миколайович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Ковбаса Володимир Миколайович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.