Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0417U004532

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 08-12-2017

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Подковко Оксана Анатоліївна
2. Podkovko Oksana Anatoliivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.04

Назва наукової спеціальності: Технологія м`ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 06-12-2017

Спеціальність за освітою: 8.05170108

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 26.058.03

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, 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: 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: 65.63.37

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології масляної пасти з технологічно-функціональними інгредієнтами

2. Improving of the butter paste technology with technologically-functional ingredients

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота присвячена удосконаленню технології масляної пасти шляхом використання у її складі технологічно-функціональних інгредієнтів різного походження: олеофільних емульгаторів вітчизняного виробництва ("Естер-А" і "Полігліцерол полірицинолеат 03") або рослинних компонентів (кріопорошок із буряка, льняне борошно та інулін). Науково обґрунтовано склад комплексів технологічно-функціональних інгредієнтів для масляної пасти класичного виду та підвищеної харчової цінності, що забезпечують формування високих показників якості продукту. Розроблено проекти нормативної документації на нові види масляної пасти, що у подальшому можуть бути використані для створення нормативної бази на підприємствах та закладах ресторанного господарства. Можливість виробництва розроблених видів пасти у промислових масштабах доведена проведенням успішної апробації технології, що підтверджено відповідними актами виробничої перевірки. Соціально-економічне значення наукової розробки полягає у розширенні асортименту продуктів маслоробної гаузі, забезпеченні населення країни молочними жировими продуктами за доступними цінами, які відповідають вимогам сучасної концепції

здорового харчування.

2. The dissertation is devoted to improvement the technology of butter paste by use the technologically-functional ingredients of different origin in the its composition: oleophilic emulsifiers of the national production ("Ester-A" and "Polyglicerol polyricinoleat 03" and plant components (red beet cryopowder, flax flour, inulin from chicory). Composition of the complexes of technologically-functional ingredients for butter paste of the classical type and for paste with high nutritional value, what provide to formation of the high quality indicators of the products are scientifically substantiated. The projects of the regulatory documents for new types of the butter paste have been formulated, what can be using for normative base develop at the food plant and establishments of the restaurant industry. The possibility to produce the developed types of paste in industrial conditions has been made by successful approbation of the technology at the milk plant and scientific butter-making department. The improving technology of the butter paste with the technologically-functional plant ingredients, can solve the socio-economic problem, which is based on the providing of the population with the dairy products with high nutritional value for relatively low price.

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. Рашевська Тамара Олексіївна
2. Rashevska Tamara Oleksiivna

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. Polishchuk Halyna Yevheniyivna

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Юдіна Тетяна Іллівна
2. Юдіна Тетяна Іллівна

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. Юкало Володимир Глібович
2. Юкало Володимир Глібович

Кваліфікація: д.б.н., 03.00.04

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 Пирог Тетяна Павлівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Пирог Тетяна Павлівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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