

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0416U004592

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-11-2016

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Рубанка Катерина Володимирівна

2. Rubanka Kateryna Volodymirivna

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: 26-10-2016

Спеціальність за освітою: 8.091702

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.26.058.06

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: 65.55

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології полікомпонентних сумішей рослинних екстрактів та харчоконцентратів солодких страв з їх використанням
2. Improvement of technology multicomponent mixture extracts of vegetation and food concentrates of desserts with their use.

Реферат:

1. Дисертація присвячена удосконаленню технології полікомпонентних сумішей рослинних екстрактів та їх подальшому використанню в технології харчоконцентратів солодких страв. Об'єктом досліджень є технологія сухих рослинних екстрактів та харчоконцентратів солодких страв. Як предмет досліджень обрано сировину: чай зелений, чай чорний, плоди шипшини, горобини чорноплідної, журавлини та імбиру, полікомпонентні суміші на основі чаю та кави, харчоконцентрати солодких страв (киселі та муси). В роботі застосовані органолептичні, фізико-хімічні, хімічні, структурно-механічні, мікробіологічні, експериментально-статистичні, загальноприйняті та спеціальні методи досліджень з використанням сучасних приладів та інформаційних технологій. Досліджено вплив параметрів екстрагування на фізико-хімічні показники та хімічний склад рослинних екстрактів. Визначено оптимальні параметри екстрагування ягід, чаю, імбиру та вплив процесу на хімічний склад рідких екстрактів. Підібрано оптимальні умови сушіння рослинних

екстрактів та визначено його вплив на якість сухих екстрактів. Розраховано рецептурний склад полікомпонентних сумішей на основі чаю та кави; проаналізовано їх якість, встановлено термін зберігання. Розкрито сутність впливу полікомпонентних сумішей на структурно-механічні характеристики киселів та мусів. Обґрунтовано технологію виробництва солодких страв підвищеної харчової цінності.

2. The dissertation thesis is devoted to the development of the technology of sweet food concentrates. It has been set the influence of extraction parameters on physical and chemical indicators and chemical composition of herbal extracts. It has been indicated optimal parameters of berries, tea, ginger extraction and influence of this process on chemical composition of liquid extracts. It has been selected optimal conditions of drying of herbal extracts and indicated its influence on the quality of dried extracts. It has been calculated the recipes of multicomponent mixture based on tea and coffee, analyzed their quality, and it has been set their expiration date. It has been disclosed the essence of the inflation of multi components mixture on the structural and mechanical properties of jellies and mousses. It has been proved the technology of producing sweet dishes with increased nutritional value.

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 ОПВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Терлецька Віта Альбертівна

2. Terletska Vita Albertovna

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. Артамонова Майя Володимирівна
2. Артамонова Майя Володимирівна

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

