Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0821U101893

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 25-06-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кошель Олена Юріївна
2. Koshel Olena Yuriivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор філософії

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 181

Назва наукової спеціальності: Харчові технології

Галузь / галузі знань:

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 26-05-2021

Спеціальність за освітою: Інженер-технолог

Місце роботи здобувача: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, м. Суми, Сумський р-н., Сумська обл., 40021, Україна

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): ДФ 55.859.007

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, м. Суми, Сумський р-н., Сумська обл., 40021, 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: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, м. Суми, Сумський р-н., Сумська обл., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.35

Тема дисертації:

1. Розробка технології термостабільних, молоковмісних начинок з використанням желатину
2. Development of technology of thermostable, milk-containing fillings with the use of gelatin

Реферат:

1. У дисертаційній роботі обґрунтовано та розроблено нову технологію термостабільної молоковмісної начинки з високою харчовою та біологічною цінністю, термостабільні властивості якої обумовлені сумісною взаємодією желатину, ферменту трансглютамінази та суміші камедей. Виявлений механізм і встановлені закономірності впливу модельних систем на структурно-механічні властивості начинки, що ведуть до утворення міцного, нестійкого до дії високої температури каркасу, науково обґрунтовані технологічні параметри та режими виробництва термостабільної молоковмісної начинки. Досліджено вплив сумісної дії желатину та ферменту трансглютамінази на закономірності взаємодії щодо опору дії високій температури. Проведено диференціально-термічний аналіз модельних систем начинки за допомогою використання низькотемпературного калориметричного методу. ІЧ-спектральними дослідженнями виявлено позитивний вплив гідроколоїдів і концентрату на стійкість начинки до дії високих температур і на зменшення втрати

маси вологи. Встановлено пряму залежність термостабільних властивостей начинки від форм зв'язку вологи у продукті впродовж зберігання за традиційних умов. На основі отриманих даних щодо мікробіологічних, фізико-хімічних, структурно-механічних і технологічних властивостей термостабільної молоковмісної начинки обґрунтовано термін її зберігання. Розроблені рекомендації використання термостабільної молоковмісної начинки в кулінарних та кондитерських виробах. Розрахована собівартість термостабільної молоковмісної начинки.

2. In the dissertation work a new technology of thermostable milk - containing filling with high nutritional and biological value is substantiated and developed, thermostable properties of which are caused by joint interaction of gelatin, enzyme transglutaminase and mixture of gums. The mechanism and regularities of influence of model systems on structural and mechanical properties of stuffing leading to formation of a strong, unstable to action of high temperature of a skeleton, scientifically substantiated technological parameters and modes of production of thermostable milk-containing stuffing are revealed. The influence of the combined action of gelatin and the enzyme transglutaminase on the laws of interaction with respect to the action of high temperature has been studied. Differential-thermal analysis of model filling systems was performed using the low-temperature calorimetric method. IR spectral studies revealed a positive effect of hydrocolloids and concentrate on the resistance of the filling to high temperatures and to reduce the loss of moisture. The direct dependence of the thermostable properties of the filling on the forms of moisture bonding in the product during storage under traditional conditions has been established. Based on the obtained data on microbiological, physicochemical, structural-mechanical and technological properties of thermostable milk-containing filling, its shelf life is substantiated. Recommendations for the use of thermostable milk-containing fillings in culinary and confectionery products have been developed. The cost of thermostable milk-containing filling is calculated.

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. Перцевой Федір Всеволодович

2. Pertsevoy Fedir Vsevolodovich

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. Kravchenko Mykhailo Fedorovych

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. Корецька Ірина Львівна
2. Koretska Iryna Lvivna

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

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Мельник Оксана Юріївна
2. Melnyk Oksana Yuriyivna

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ладика Володимир Іванович
2. Ladyka Volodymyr Ivanovich

Кваліфікація: д.с.-г.н., 06.02.01

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Мазуренко Ігор Костянтинович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Мазуренко Ігор Костянтинович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

Юрченко Т.А.