Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U006341

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 18-11-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Антоненко Артем Васильович
2. Antonenko Artem Vasylevich

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: 25-10-2011

Спеціальність за освітою: 8.09171101

Місце роботи здобувача: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

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 26.055.02

Повне найменування юридичної особи: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, 19, м. Київ, Київська обл., 02156, 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: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.01

Тема дисертації:

1. Технологія соусів з дієтичними добавками функціонального призначення
2. The technology of functionally purposed sauces with dietary supplements

Реферат/анотація:

1. У дисертації науково обґрунтовано та розроблено технологію соусів функціонального призначення з дієтичними добавками. Науково обґрунтовано і розроблено композиційну суміш на основі білково-жирової добавки "Супер" ЄСО, гуміарабіку, пектину, лактату кальцію. Встановлено механізм комплексоутворення між гуміарабіком, пектином та лактатом кальцію у модельних системах за різних значень pH середовища, за рахунок утворення кальцієвих містків між карбоксильними групами глюкуронової кислоти у молекулах гуміарабіку та пектину. Науково обґрунтовано і встановлено залежності змін в'язкісних характеристик модельних систем на основі води, молока, бульйону, фруктових соків та пюре від концентрацій БЖД "Супер" ЄСО, гуміарабіку, пектину, лактату кальцію у композиційній суміші для соусів. Розроблено технологію та асортимент соусів функціонального призначення. Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію, нові технології впроваджено у закладах ресторанного господарства. Розраховано

економічний ефект від впровадження.

2. The technology of functionally purposed sauces with dietary supplements is scientifically based and developed in the thesis.The compositional mixture based on protein-fat supplement "Super" ЄСО, mucilage, pectin and calcium lactate is scientifically based and developed.The mechanism of complex formation between mucilage, pectin and calcium lactate in model systems at different pH rates is identified, due to formation of calcium bridges between carboxyl groups of glucuronic acid in mucilage and pectin molecules.The dependence of changes of model system viscosity properties based on water, milk, broth, fruit juices and puree, on concentrations of protein-fat supplement "Super" ЄСОТМ, mucilage, pectin, calcium lactate in the composite mixture for sauces is scientifically based and identified.As a result of research the technology and the range of functionally purposed sauces are developed. Normative and technological documentation is developed and certified, the new technologies are implemented into public catering establishments, economic effect of implementation 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. Кравченко Михайло Федорович

2. Kravchenko M ykhaylo 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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гринченко Ольга Олексіївна

2. Гринченко Ольга Олексіївна

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. Юдіна Тетяна Іллівна

2. Юдіна Тетяна Іллівна

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 Пугачевський Григорій Федорович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Пугачевський Григорій Федорович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.