Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0421U100073

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 08-01-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шкляєв Олексій Миколайович

2. Shkliaiev Oleksii M.

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: 22-12-2020

Спеціальність за освітою: Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів

Місце роботи здобувача: ТОВ "Суперлакомка"

Код за ЄДРПОУ: 32335396

Місцезнаходження: Вул. Каштанова, буд. 29, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61035, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Центральна спілка споживчих товариств України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): К 64.088.03

Повне найменування юридичної особи: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, буд. 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, 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: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, буд. 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.35.31

Тема дисертації:

1. Технологія кремово-збивних цукерок з використанням насіння чіа

2. Technology of cream-whipped candies using chia seeds

Реферат/анотація:

1. Дисертаційну роботу присвячено розробці та науковому обґрунтуванню технології кремово-збивних цукерок, виготовлених з частковим зменшенням сухого яєчного альбуміну, маргарину та драглеутворювача за рахунок використання насіння чіа (Salvia hispanica) у цілому та подрібненому стані. Експериментально встановлено, що як ціле так і подрібнене насіння чіа характеризується високими водоутримувальними, жироутримувальними та жироемульгувальними властивостями. Ціле насіння чіа покращує піноутворювальну здатність розчину сухого яєчного альбуміну та підвищує стійкість збитих білкових мас на його основі. Внесення цілого та подрібненого насіння до кремово-збивних цукерок чинить позитивний вплив на якісні характеристики готових виробів, в тому числі під час зберігання. Розроблені види цукерок мають покращений хімічний склад. За результатами досліджень розроблено технологію кремово-збивних цукерок з додаванням насіння чіа. На нову продукцію затверджено у встановленому порядку технологічну документацію. Запропоновану технологію апробовано та впроваджено на кондитерських підприємствах та у навчальний процес ХДУХТ. Розраховано комплексний показник якості нових виробів, визначено економічну

ефективність від реалізації розробленої технології та перспективність її впровадження у виробництво.

2. The dissertation is devoted to the development and scientific substantiation of the technology of cream-whipped candies, made with partial reduction of dry egg albumin, margarine and jelly-forming agent due to the use of chia seeds (Salvia hispanica) in whole and crushed state. It is experimentally established that both whole and crushed chia seeds characterized by high water-retaining, fat-retaining and fat-emulsifying ability. Whole chia seeds improve foaming ability of a solution of dry egg albumin and increase the stability of whipped protein masses. Making whole and crushed seeds to cream-whipped candies has a positive effect on quality characteristics of finished products, including during storage. Developed types of candies have an improved chemical composition. The technological documentation for the new products has been approved in accordance with the established procedure. The proposed technology has been tested and implemented in confectioneries and in the educational process of KSUFTT. The complex indicator of quality of new products is calculated, economic efficiency from realization of the developed technology.

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. Шидакова-Каменюка Олена Гайдарівна
2. Shydakova-Kameniuka Olena H.

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Камбулова Юлія Вікторівна
2. Kambulova Yuliia V.

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. Котузаки Олена Миколаївна
2. Kotuzaki Olena M.

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

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Павлюк Раїса Юріївна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Павлюк Раїса Юріївна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.