Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U004109

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 01-07-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Бодак Михайло Петрович
2. Bodak Mykhailo

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.15

Назва наукової спеціальності: Товарознавство харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 14-06-2011

Спеціальність за освітою: 8.050301

Місце роботи здобувача: Львівська комерційна академія

Код за ЄДРПОУ: 01597980

Місцезнаходження: 79005 м.Львів вул.Туган-Барановського, 10

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство зовнішних економічних зв'язків і торгівлі України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): К 35.840.02

Повне найменування юридичної особи: Львівський торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01597980

Місцезнаходження: вулиця Туган-Барановського, 10, м. Львів, Львівська обл., 79005, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Центральна спілка споживчих товариств України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Львівська комерційна академія

Код за ЄДРПОУ: 01597980

Місцезнаходження: 79005 м.Львів вул.Туган-Барановського, 10

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство зовнішних економічних зв'язків і торгівлі України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 71.01.55

Тема дисертації:

1. Дослідження споживних властивостей, якості і збереженості пряників поліпшеного складу

2. Investigation of consumer properties, quality and improved preservation of honey-cake

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено вирішенню проблеми поліпшення споживних властивостей, якості і збереженості пряників заварних та заварних з начинкою. Доведено антиоксидантні властивості рослинних добавок (суцвіття бузини, чорнобривців, чебрецю плазкого, материнки, порошку імбиру) та запропоновані нові рецептурні композиції, які підвищують харчову і біологічну цінність пряників з використанням продуктів бджільництва (пилку-обніжжя); технічної сировини (цикорію розчинного, слані ламінарії); білкових збагачувачів (молока сухого знежиреного і згущеного карамелізованого, сухої підсирної і молочної сироватки), замінників цукру (глюкозо-фруктозного сиропу), фруктової сировини (джему чорничного і начинки яблучної), продуктів солодорощення. Підтверджено збагачення пряників незамінними амінокислотами, мінеральними речовинами та вітамінами. Ренгенографічними дослідженнями встановлено позитивний вплив запропонованої сировини на збереження якості нових пряників поліпшеного складу. Одержані дифрактограми засвідчили руйнування кристалічної структури м'якушки виробів. Результати визначення вмісту токсичних елементів і мікробіологічних показників у дослідних зразках засвідчили

харчову безпечність нових пряників поліпшеного складу у процесі зберігання. Вивчено зміни якості розроблених виробів у процесі зберігання та встановлені терміни їх придатності до споживання. Встановлена висока ефективність використання пакетів із поліпропілену з метою гальмування процесів окислення і гідролізу жирової основи пряників, пакетів з металізованого, орієнтованого поліпропілену і картонних коробок з поліетиленовою укладкою для сповільнення процесів черствіння. Розроблена і затверджена нормативна документація (рецептури та технічні інструкції на нові пряники поліпшеного складу заварні "Імбирні пікантні", "Львівські особливі", "Бджілка" та заварні з начинкою "Йодинка фруктові", "Йодинка молочні"). Отримано патенти на корисну модель "Склад для виготовлення пряників заварних глазурованих "Бджілка" (№ 35283 від 10.09.2008 р.), "Склад для виготовлення пряників заварних глазурованих "Імбирні пікантні" (№ 35284 від 10.09.2008 р.), "Пряники заварні глазуровані" (№ 35054 від 26.08.2008 р.). У результаті розроблення та впровадження у виробництво нових пряників поліпшеного складу досягнуто відповідного соціального та економічного ефекту.

2. Dissertation is devoted to problems of improving the consumer properties, quality and safety of custard and custard honey-cakes with fillings. Proved antioxidant properties of herbal supplements (inflorescence elder, marigold, thyme, oregano, ginger powder) and new formulation compositions that enhance the nutritional and biological value of cakes using bee products, technical resources, enriching protein (skimmed milk and caramelized condensed, dry whey), sweeteners, raw fruit (blueberry jam and apple filling). Confirmed the enrichment of cakes essential amino acids, minerals and vitamins. Roentrenologik studies have suggested a positive impact on the conservation of raw materials as new cakes improved composition. Diffractiongrammy obtained showed destruction of the crystal structure crumb products. The results determine the toxic elements and microbiological research in food samples showed an improved safety of the new cakes during storage. The changes of quality of the developed products in the storage and set the terms of their suitability for consumption. The high efficiency of polypropylene package to the inhibition of oxidation and hydrolysis of fatty bases cakes, packages of metallized oriented polypropylene and cardboard boxes with plastic styling for slowing the process staling. Developed and approved by regulatory documentation (technical instructions and recipes for new improved). As a result of the development and introduction of new improved honey-cakes made of the proper social and economic benefit.

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. Лозова Теляна Михайлівна

2. Lozova Tetyana

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.15

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. Оболкіна Віра Іллівна

2. Оболкіна Віра Іллівна

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. Мардар Марина Ромиківна

2. Мардар Марина Ромиківна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.15

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 Сирохман Іван Васильович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Сирохман Іван Васильович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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