Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0506U000712

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-12-2006

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Оболкіна Віра Іллівна

2. Obolkina Vira Illivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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: 21-12-2006

Спеціальність за освітою:

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 26.058.04

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, 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: 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: 65.35.33

Тема дисертації:

1. Наукове обгрунтування та розроблення раціональних технологій комбінованих кондитерських виробів, які формуються методом ко-екструзії

2. A scientific ground and development of rational technologies for the combined confectioner candies, which are formed by the method of co-extrusion

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена комплексному розв'язанню проблеми створення нового асортименту конкурентоспроможних комбінованих кондитерських виробів, які формуються методом ко-екструзії шляхом розроблення науково обґрунтованих раціональних технологій здобного печива та заварних пряників з начинкою, цукерок з комбінованими корпусами. Обґрунтовані оптимальні параметри процесів технологічних систем виробництва комбінованих кондитерських виробів при створенні агрегативно стійких комбінованих структур для кремово-збивних цукеркових мас, термостабільної фруктової начинки, здобного пісочного тіста, завдяки застосуванню нових стабілізаційних комплексних сумішей гідроколоїдів та поверхнево-активних речовин. Ключові слова: комбіновані кондитерські вироби, технологія, ко-екструзія, формування, гідроколоїди, поверхнево-активні речовини, стабілізаційні комплексні суміші, активність води, колоїдні процеси, структурно-механічні властивості.

2. Dissertation is dedicated to the complex decision of a problem of making a new assortment of different groups of competitive combined confectioner candies at forming, by the method of co-extrusion development of the scientifically grounded rational technologies of rich pastries and scalded cakes with filling, candies with the combined corps. In work, it is grounded the optimal parameters of processes for the technological systems of production of combined confectionery candies of the agregative proof combined structures due to application of new stabilizing complex mixtures of hydrocolloids and superficially active matters: for cream-whipped candies masses; for the termostable fruit filling; for rich sandy dough; it is developed a new technology of the scalded cake with addition of barley malt flour. Keywords: combined confectioner candies, technology, co-extrusion, forming, gidro-koloidi, surface active matters, stabilizing complex mixtures, activity of water, colloid processes, structural and mechanical properties.

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. Дорохович Антонела Миколаївна
2. Dorohovuch Antonela Mikolayvna

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

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. Сирохман Іван Васильович

2. Сирохман Іван Васильович

Кваліфікація: д.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 Сімахіна Галина Олександрівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Сімахіна Галина Олександрівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.