

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0513U001028

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 29-10-2013

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Поліщук Галина Євгеніївна

2. Polichuk Galyna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.04

Назва наукової спеціальності: Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 24-10-2013

Спеціальність за освітою: 7.070402/7.070301

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 26.058.03

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: 65.63.29

Тема дисертації:

1. Формування складних дисперсних систем молочного морозива з натуральними компонентами
2. The formation of complicated dispersed systems of the low-fat ice cream with natural ingredients

Реферат:

1. Дисертацію присвячено дослідженню формування основних структурних елементів дисперсних систем молочного морозива залежно від виду натуральних компонентів, їхнього попереднього оброблення та хімічного складу сумішей. Вивчено структурні і термодинамічні характеристики молекул асоційованої води у морозиві та їхній вплив на формування кристалізаційної структури готового продукту. Доведено доцільність застосування у складі молочного морозива інвертного цукру, що дозволяє виключити з технологічної схеми операцію визрівання сумішей та підвищити дисперсність повітряної і кристалічної фаз. Розроблено натуральні стабілізаційні комплекси, які не поступаються за технологічною ефективністю сучасним стабілізаторам структури морозива. Встановлено залежності між ефективною в'язкістю і хімічним складом сумішей, вмістом структуруючих компонентів і вимороженою водою в молочному морозиві, що дозволило розробити рекомендації до технологічних режимів його одержання. Нові види морозива молочного характеризуються підвищеною біологічною та харчовою цінністю.

2. Principles of main structural element formation, depending on kinds of natural ingredients, applied process steps and ice cream mix composition, have been investigated in dispersed systems of low-fat ice cream. Structural and thermodynamic characteristics of associated water of ice cream have been studied as well as its' influence on the formation of ice cream crystallization structure. It has been proved that the presence of inverted sugar in low-fat ice cream composition is expedient because it makes excepting the aging from process flow scheme and increasing the dispersion of air and crystal phases possible. Natural stabilization systems, which have the same technological efficiency as ice cream structure stabilizers, have been developed. Dependences between an effective viscosity and ice cream mix composition as well as between contain of structuring components and contain of frozen water in low-fat ice cream have been established, that allowed making of recommendations for ice cream production treatments. Recipes and technologies of new types of high biological value ice cream without food additives have been invented.

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 ОПВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Іванов Сергій Віталійович

2. Ivanov Sergii

Кваліфікація: д.х.н., 02.00.05

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. Дідух Наталія Андріївна
2. Дідух Наталія Андріївна

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. Дейниченко Григорій Вікторович
2. Дейниченко Григорій Вікторович

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. Юкало Володимир Глібович
2. Юкало Володимир Глібович

Кваліфікація: д.б.н., 03.00.04

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**

Пирог Тетяна Павлівна Пирог Тетяна Павлівна

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
головуючого на засіданні**

Пирог Тетяна Павлівна Пирог Тетяна Павлівна

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Реєстратор

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є
відповідальним за реєстрацію наукової
діяльності**



Юрченко Т.А.