Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U003258

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-06-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кирпіченкова Оксана Миколаївна

2. Kirpichenkova Oksana Mykolaivna

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: 07-05-2014

Спеціальність за освітою:

Місце роботи здобувача: Коледж ресторанного господарства Національного університету харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 01566130

Місцезнаходження: 01601 м. Київ, вул. Чигоріна, 57

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 26.058.06

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: 65.35.31

Тема дисертації:

1. Використання пектиновмісних овочевих пюре для покращення якості пряників та здобного печива

2. Use pectin-containing vegetable purees to improve the quality of cakes and butter cookies

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена актуальним проблемам кондитерської промисловості - створенню технологій нового асортименту пряників та здобного печива з підвищеною харчовою цінністю, подовженим терміном придатності шляхом використання морквяного і гарбузового пектиновмісних пюре і комплексних поліпшувачів. Встановлено та оптимізовано вплив технологічних факторів на формування структури напівфабрикатів та готових виробів з використанням гідролізованих мор-квяного і гарбузового пектиновмісного пюре та комплексного поліпшувача "Мажимікс Свіжість" - для сирцевих і заварних пряників; бісквітно-масляного напівфабрикату для комбінованого здобного печива із застосуванням морквяного гідролізованого петиновмісного пюре і комплексної суміші емульгаторів "Естер М 02". Науково обґрунтовано та експериментально підтверджено, що у пряниках і бісквітно-масляному напівфабрикаті для комбінованого здобного печива з використанням овочевих пектиновмісних пюре і комплексних поліпшувачів, зростає частка міцно зв'язаної вологи, завдяки взаємодії біополімерів борошна та овочевого пюре. Проведено апробацію в умовах промисловості та обґрунтовано соціально-економічну ефективність

нового асортименту виробів з проміжною вологістю - заварних і сирцевих пряників та комбінованого здобного печива, доведено подовження їх терміну придатності і підвищення в них вмісту БАР: вітамінів, зокрема бета-каротину, водорозчинного пектину, клітковини, мінеральних речовин.

2. The thesis is dedicated to topical problems confectionery industry - creation of technologies for a new range of cakes and butter cookies with enhanced nutritional value and longer shelf life through the use of pectin-containing carrot and pumpkin puree and complex improvers. The effect of technological factors on the structure of semi-finished and finished products using hydrolyzed carrot and pumpkin pectin-containing puree and complex improver "Magimix Freshness" - for mud and custard cakes; biscuit-butter semi-finished product for combined butter biscuits using hydrolyzed carrot pectin-containing puree and a complex mixture of emulsifiers "Esther M 02" was established and optimized. It was scientifically substantiated and experimentally confirmed that cakes and biscuit-butter semi-finished product for combined butter biscuits using pectin-containing vegetable purees and complex improvers have a greater proportion of strongly bound moisture due to the interaction of flour and vegetable puree biopolymers. Approbation in terms of industry was performed, and social and economic efficiency of a new range of products with intermediate humidity - custard and mud cakes and combined butter biscuits was substantiated; prolongation of shelf life and increased content of biologically active substances: vitamins, including beta-carotene, water-soluble pectin, fibers, minerals was proven.

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. Оболкіна Віра Іллівна

2. Obolkina Vira Illivna

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. Своєволіна Галина Василівна

2. Своєволіна Галина Василівна

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	Ковбаса Володимир Миколайович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Ковбаса Володимир Миколайович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.