Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U004110

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. Гирка Ольга Ігорівна
2. Gyrka Olga

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: 15-06-2011

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. Споживні властивості і збереженість нових екструдованих продуктів

2. Consumer properties and the keeping of new extruded products

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена актуальним проблемам харчоконцентратної промисловості - створення нових екструдованих продуктів, готових до споживання без кулінарного оброблення з поліпшеними споживними властивостями і підвищенням збереженості їх в процесі товаропросування. Встановлено доцільність поєднання і використання рослинних олій та тваринних жирів, продуктів бджільництва, фруктово-овочевої сировини, ягід і дикорослих, лікарсько-технічної та пряно-ароматичної сировини, а також харчових добавок, у вигляді екстрактів, порошків, сиропів для створення продуктів екструзії підвищеної харчової цінності, впровадження яких сприятиме вдосконаленню асортименту сухих сніданків функціонального призначення. Науково обґрунтований вплив природних збагачувачів на споживні властивості та якість нових екструдованих продуктів, поліпшено харчову і підвищено біологічну цінність готових виробів. Запропоновано для стабілізації якості жировмісних сухих сніданків під час зберігання використання природних інгібіторів, забезпечення оптимальних умов і термінів зберігання з використанням традиційних та нових пакувальних матеріалів. Встановлено і обґрунтовано, що упаковка з БОПП гарантує збереження

якості та подовження термінів зберігання сухих сніданків до 9 місяців і більше, а найкращі бар'єрні властивості в умовах холодильного зберігання проявили пакети з ПП неорієнтованого. Проведено комплексну товарознавчу оцінку, апробацію в умовах промисловості та обґрунтовано соціально-економічну ефективність нових сухих сніданків екструзійної технології. Новизна одержаних технічних рішень підтверджена нормативно-технічною документацією та захищена деклараційними патентами на корисну модель.

2. The dissertation is devoted to topical problems of food concentrates industry - the creation of new extruded products ready for consumption without cooking with improved consumer properties and improving store them in the process of commodity circulation. Determine the feasibility of combining and using vegetable oils and animal fats, bee products, herbal, food additives, fruit and vegetable raw, and wild berries, aromatic raw materials in the form of extracts, powders, syrups to create products of extrusion of high nutritional value, implementation of which will improve the range of breakfast cereals functional purpose. Scientifically proven effect of natural enriches on the consumer properties and quality of new extruded products, improve food and increase the biological value of finished products. Proposed to stabilize the quality of fat-containing breakfast cereals during storage, use natural inhibitors provide optimum conditions and terms of using traditional and newpackaging materials. Substantiated that the packing of BOPP guarantees the quality and extending shelf life of breakfast cereal to 9 months or more, and the best barrierproperties under conditions of cold storage showed packages of non-orientedpolypropylene. The complex merchandising assessment, testing in industry and justified social and economic effectiveness of the new breakfast cereal extrusion technology. Novelty of the technical solutions is confirmed by the normative and technical documentation, andis protected by declarative patent for utility model.

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. Сирохман Іван Васильович
2. Sirokhman Ivan

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Арсеньєва Лариса Юріївна
2. Арсеньєва Лариса Юріївна

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	Заступник голови вченої ради Семак Богдан Дмитрович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Заступник голови вченої ради Семак Богдан Дмитрович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	 Юрченко Т.А.