Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U000264

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-01-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шматченко Наталя Василівна
2. Shmatchenko Natalia Vasylivna

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: 27-12-2018

Спеціальність за освітою: 8.05170103 Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів

Місце роботи здобувача: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

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): К 64.088.03

Повне найменування юридичної особи: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, 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: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.33, 65.35

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології мармеладу желейно-фруктового з використанням плодово-ововчевих кріодобавок

2. Improvement of jelly-fruit marmalade technology using fruit and vegetable cryoadditives

Реферат:

1. Об'єкт дослідження - технологія мармеладу желейно-фруктового. Метою роботи є наукове обґрунтування та вдосконалення технології мармеладу желейно-фруктового на пектині з використанням плодово-овочевих кріодобавок для підвищення харчової цінності й антиоксидантних властивостей готових виробів. Методи дослідження: стандартні та спеціальні органолептичні, фізико-хімічні, структурно-механічні, мікробіологічні методи визначення якості вихідної сировини, напівфабрикатів і готових виробів, математичні методи планування експерименту й обробки даних. Науково обґрунтовано та вдосконалено технологію мармеладу желейно-фруктового на пектині з використанням плодово-овочевих кріодобавок, що дозволяє розширити асортимент продукції з антиоксидантними властивостями, підвищеним вмістом вітаміну С, бета-каротину, пектинових і антоціанових речовин, із яскравим натуральним кольором, зменшеною витратою

драглеутворювача, лимонної кислоти, цукру та повним виключенням із рецептури мармеладу синтетичних барвників і ароматизаторів. Отримано дані щодо вмісту біологічно активних речовин і антиоксидантної ємності плодово-овочевих кріодобавок: кріопаст з айви, яблук, моркви, гарбуза, винограду та кріопорошків із шипшини, обліпихи, винограду. Експериментально визначено раціональні комбінації кріопаст і кріопорошків та спосіб їх введення до рецептурного складу мармеладу з метою підвищення його харчової цінності. На основі результатів експериментальних досліджень розроблено технологію й асортимент мармеладу, на які затверджено нормативну документацію. Технологію апробовано і впроваджено на кондитерських підприємствах та в навчальний процес. Розраховано економічну ефективність від їх реалізації.

2. The object of the study is the jelly-fruit marmalade technology. The aim of the work is to substantiate and improve the technology of jelly-fruit marmalade on pectin with the use of fruit and vegetable cryoadditives to improve the nutritional value and antioxidant properties of finished products. Methods of research: standard and special organoleptic, physico-chemical, structural-mechanical, microbiological methods for determining the quality of raw materials, semi-finished products and finished products, mathematical methods for experiment planning and data processing. Scientifically substantiated and improved technology of jelly-fruit marmalade on pectin with the use of fruit and vegetable cryoadditives, which allows to expand the range of products with antioxidant properties, high content of vitamin C, beta-carotene, pectin and anthocyanins, with a bright natural color, reduced consumption of the preservative, citric acid, sugar and the complete exception of the formula of marmalade of synthetic dyes and flavors. Data on the content of biologically active substances and the antioxidant capacity of fruit and vegetable cryoadditives are obtained: cryopast of quince, apples, carrots, pumpkin, grapes and cryopowders of rose hips, sea buckthorns, grapes. The rational combinations of cryopast and cryopowders and the way of their introduction into the formulation of marmalade have been experimentally determined in order to increase its nutritional value. Based on the results of experimental studies, the technology and assortment of marmalade have been developed, which have been approved by the normative documentation. The technology has been tested and implemented in confectionery enterprises and in the educational process. Economic efficiency from their implementation is calculated.

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. Артамонова Майя Володимирівна

2. Artamonova Maiia Volodymyrivna

Кваліфікація: к. 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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Слащева Аліна Вячеславівна
2. Slashcheva Alina Vyacheslavivna

Кваліфікація: к. 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. Оболкіна Віра Іллівна
2. Obolkina Vera Ilyinichna

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

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