Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0415U004728

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 09-11-2015

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Пахомова Інна Володимирівна
2. Pakhomova Inna Volodymyrivna

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: 15-10-2015

Спеціальність за освітою: 8.050302

Місце роботи здобувача: Львівська комерційна академія Укоопспілки

Код за ЄДРПОУ: 01597980

Місцезнаходження: 79005, Україна, м. Львів, вул. Туган-Барановського, 10

Форма власності:

Сфера управління: Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики

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 Укоопспілки

Код за ЄДРПОУ: 01597980

Місцезнаходження: 79005, Україна, м. Львів, вул. Туган-Барановського, 10

Форма власності:

Сфера управління: Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 71.01.55

Тема дисертації:

1. Споживні властивості та збереженість вафель із жировими начинками

2. Consumer properties and preservation of wafers with fatty fillings

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена вирішенню проблеми поліпшення споживних властивостей та збереженості вафель із жировими начинками. Доведено антиоксидантні властивості рослинних добавок у вигляді сухих порошків із шавлії, розмарину, базиліку, імбиру, кмину та плодів шипшини. Запропоновані нові рецептури вафель із жировими начинками підвищеної харчової й біологічної цінності за рахунок використанням нетрадиційної сировини: порошків із коренів селери, цикорію, моркви; плодів гарбуза і шипшини; насіння кмину, сезаму, гарбуза; трави шавлії, розмарину; меду, квіткового пилку, екстракту бджолиного підмору; препарату шкаралупи курячих яєць із лимонним соком; ячмінного борошна та висівок. Експериментально підтверджено збагачення вафель незамінними амінокислотами, ненасиченими жирними кислотами, мінеральними речовинами та вітамінами. Результати визначення вмісту токсичних елементів і мікробіологічних показників у дослідних зразках вафель засвідчили харчову безпечність нових виробів поліпшеного складу. Встановлено вплив пакувальних матеріалів та умов зберігання на терміни придатності до споживання нових вафель із жировими начинками. Визначений зв'язок між видом пакувального матеріалу

і зміною якості продукції під час зберігання. Доведена висока ефективність використання упаковок на основі біоксально-орієнтованих поліпропіленових плівок для зберігання нових виробів. Розроблена і затверджена нормативна документація (рецептури та технологічні інструкції на нові вафлі з жировими начинками "Квітковий нектар", "Подарунок літа", "Мелодія осені", "Злакові"). Отримано деклараційні патенти на корисну модель "Композиція жирової начинки для вафель "Квітковий нектар" (№ 100726 від 10.08.2015 р.), "Композиція жирової начинки для вафель "Подарунок літа" (№ 100727 від 10.08.2015 р.), "Композиція жирової начинки для вафель "Мелодія осені" (№ 100728 від 10.08.2015 р.), "Композиція жирової начинки для вафель "Злакові" (№ 100729 від 10.08.2015 р.). У результаті розроблення та впровадження у виробництво нових вафель з поліпшеними споживними властивостями досягнуто відповідного соціального та економічного ефекту.

2. The thesis is devoted to improvement of consumer properties and preservation of wafers with fatty fillings. During the research it has been proven that such herbal supplements as sage, rosemary, basil, ginger, cumin and hips fruit have antioxidant properties when used as dry powders. Due to the use of non-traditional raw materials such as celery, chicory, carrots, pumpkin and hips fruit powders; cumin, sesame and pumpkin seeds; sage and rosemary herbs; honey, flower pollen and dead bees extract; mixture of crushed eggshell and lemon juice; barley flour and bran it has become possible to find out new formulations of wafers with fatty fillings which have high nutritional and biological value. The enrichment of wafers in essential amino acids, unsaturated fatty acids, minerals and vitamins has been confirmed experimentally. While determining the content of toxic elements and microbiological parameters in wafers test samples, it has been proved that new products of improved formulation are nutritionally safe. The influence of packaging materials and storage conditions on the shelf life of new wafers with fatty fillings has been determined. There is a definite relationship between the packaging material and changes in product quality during storage. It has been proven that there is high efficiency in the usage of packing made of biaxially-oriented polypropylene films for the storage of new products. Regulatory documents have been developed and approved (formulations and instructions for new wafers with fatty fillings "Kvitkovyi nektar", "Podarunok lita", "Melodiia oseni", "Zlakovi"). Declarative patents for utility models "Composition of fatty fillings for waffles "Kvitkovyi nektar" (No. 100726, 10 August, 2015), "Composition of fatty fillings for wafers "Podarunok lita" (No. 100727, 10 August, 2015), "Composition of fatty fillings for wafers "Melodiia oseni" (No. 100728, 10 August, 2015) and "Composition of fatty fillings for wafers "Zlakovi" (No. 100729, 10 August, 2015) were obtained. As a result of both development and production of new wafers with improved consumer properties, appropriate social and economic effects have been achieved.

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. Syrokhman Ivan Vasylovych

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. Оболкіна Віра Іллівна

2. Оболкіна Віра Іллівна

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. Павлишин Маріанна Львівна

2. Павлишин Маріанна Львівна

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 Доманцевич Ніна Іванівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Доманцевич Ніна Іванівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності Юрченко Т.А.