

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0410U001308

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 18-02-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Никифоров Радіон Петрович

2. Nykyforov Radion Petrovych

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.16

Назва наукової спеціальності: Технологія продуктів харчування

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 22-01-2010

Спеціальність за освітою: 8.091711

Місце роботи здобувача: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Код за ЄДРПОУ: 01566057

Місцезнаходження: 50005, Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Островського, 16

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): K11.055.02

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Код за ЄДРПОУ: 01566057

Місцезнаходження: 50005, Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Островського, 16

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.63.01

Тема дисертації:

1. Технологія напівфабрикатів для збитої десертної продукції на основі нежирної молочної сировини
2. Technology of semifinished items for whipped dessert production on the basis of low-fat dairy raw material

Реферат:

1. Об'єкт: технологія напівфабрикатів для збитої десертної продукції на основі нежирної молочної сировини. Мета: наукове обґрунтування та розроблення технології напівфабрикатів на основі нежирної молочної та рослинної сировини для виробництва збитої десертної продукції без застосування піно- та структуроутворювальних харчових добавок. Методи: фізико-хімічні, структурно-механічні, органолептичні, мікробіологічні, методи планування експерименту та математичного моделювання. Запропоновано: параметри виробництва білково-вуглеводних напівфабрикатів на основі знежиреного молока та рослинної сировини для виробництва збитої десертної продукції без застосування піно- та структуроутворювальних харчових добавок, параметри осадження білкових речовин знежиреного молока за рахунок харчових кислот ягідних пюре, технології збитої десертної продукції на їх основі. Сфера використання: заклади ресторанного господарства, підприємства харчової промисловості, науково-дослідні і освітні установи.

2. The Object: technology of ready-to-cook foods for whipped dessert production on the basis of low-fat dairy raw material. Purpose: scientific ground and development of technology of ready-to-cook foods on the basis of low-fat dairy raw material and vegetative raw material for production of the whipped dessert goods up without application of foam- and gel-forming food additions. Methods: physical and chemical, structurally-mechanical, organoleptic, microbiological, methods of planning of experiment and mathematical design. It's Offered: parameters of production of albumen-carbohydrate ready-to-cook foods on the basis skim milk and vegetative raw material for production of the whipped dessert goods up without application of foam- and gel-forming food additions, parameters of besieging of albuminous matters of fat free milk due to food acids of berries mashed potatoes, technologies of the whipped dessert products up on their basis. The Sphere of the use: the enterprises of restaurant economy, enterprises of food retail industry, researches and educational establishments.

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. Коршунова Г.Ф.

2. Korshunova G.F.

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. Гринченко О.О.
2. Гринченко О.О.

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. Антонюк І.Ю.
2. Антонюк І.Ю.

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
голови ради**

Сукманов Валерій Олександрович

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

Сукманов Валерій Олександрович

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Реєстратор

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



Юрченко Т.А.