Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U002243

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-04-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Матяс Дарія Сергіївна

2. Matias Dariia S.

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: 17-04-2019

Спеціальність за освітою: Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київ, 01601, 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): Д 26.058.06

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київ, 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: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київ, 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик:

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології мармеладу желейно-фруктового з пониженим цукровмістом.

2. Improvement of the technology of jelly-fruit marmalade with reduced sugar content

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено питанню удосконалення технології мармеладу желейно-фруктового з пониженим цукровмістом з використанням полісахаридів рослинного походження (агару, k-каррагінану, H- та L-пектину) і цукрів (сахарози, глюкози, фруктози), шляхом введення полідекстрози як інертного, текстурного, низькокалорійного, низькоглікемічного, об'ємного наповнювача на заміну вилученої рецептурної кількості цукру, який сприятиме тільки відновленню вмісту сухих речовин; попередження процесу кристалізації глюкози завдяки підбору ефективного антикристалізатора; вилучення штучних ароматизаторів і барвників, покращення харчової цінності, шляхом формування органолептичних показників введенням плодово-ягідного пюре. Визначені оптимальні співвідношення рецептурних компонентів, які забезпечують необхідні органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні показники якості мармеладу з пониженим цукровмістом, які не поступаються традиційним, контрольним зразкам та відповідають вимогам ДСТУ 4333:2004 «Мармелад»; енергетична цінність зменшується для зразків на агарових полісахаридах (агарі, k-каррагінані) і пектинах (H-, L-пектині) на 25,9 %, 25,3 % і 19,9 %, 28,3 % (з сахарозою); на 14,3 %, 15,5% і 20,2 %,

17,4 % (з глюкозою); на 21,7 %, 28,3 % і 25,8 %, 26,7 % (з фруктозою). Всі види мармеладу (окрім виробів з глюкозою) відносяться до виробів з пониженою глікемічністю (ПГ<55). Здійснено комплекс заходів з впровадження технологій у виробництво.

2. The dissertation is devoted to the improvement of the technology of jelly-fruit marmalade with a reduced sugar content using polysaccharides of plant origin (agar, k-carrageenan, H- and L-pectin) and sugars (saccharose, glucose, fructose) by introducing polydextrose as inert, texture , low-calorie, low-glycemic, bulk filler to replace the withdrawn prescription sugar amount, which will only facilitate the restoration of DM content; preventing the process of crystallization of glucose due to the selection of effective anti-crystallization; the removal of artificial flavors and dyes, the improvement of nutritional value, the formation of organoleptic indicators by the introduction of fruit and berry mashed potatoes. The optimal ratios of the prescription components that provide the necessary organoleptic, physico-chemical and structural-mechanical parameters of quality of marmalade with a lower sugar content that are not in line with the traditional, control samples and meet the requirements of the State Standard of Ukraine have been determined; the energy value is reduced for samples on agar polysaccharides (agar, k-carrageenans) and pectins (H-, L-pectin) by 25.9%, 25.3% and 19.9%, 28.3% (with saccharose); by 14.3%, 15.5% and 20.2%, 17.4% (with glucose); by 21.7%, 28.3% and 25.8%, and 26.7% (with fructose). All types of marmalade (except for products with glucose) are products with a reduced glycemicty (glycemic index <55). A set of measures on the introduction of technologies into production has been carried out.

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. Камбулова Юлія Вікторівна

2. Kambulova Yuliia V.

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Іоргачова Катерина Георгіївна

2. Iorhachova Kateryna G.

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	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.