Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0401U000434

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 14-02-2001

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ратушенко Антоніна Тарасівна
2. Ratushenko Antonina Tarasivna

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: 08-02-2001

Спеціальність за освітою: 7.091711

Місце роботи здобувача: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

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 26.055.02

Повне найменування юридичної особи: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, 19, м. Київ, Київська обл., 02156, 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: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.35.91, 65.35.03

Тема дисертації:

1. Технологія кондитерських виробів з використанням яблучного порошку
2. Technology of confectionery products with use of apple powder

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено розробці нових видів кондитерських виробів підвищеної харчової цінності з використанням яблучного порошку. Результати комплексного аналізу вітчизняних та закордонних літературних джерел, теоретичних і експериментальних даних свідчать про доцільність використання яблучного порошку для виробництва бісквіту яблучного, пряників фруктових, оздоблюваних напівфабрикатів -- крему вершкового й білкового. Встановлено, що використання нетрадиційної сировини в рецептурах кондитерських виробів дозволяє одержати високоякісну готову продукцію, подовжує термін зберігання виробів, підвищує біологічну цінність. Визначено хімічний склад та технологічні властивості яблучного порошку. Обгрунтовано та розроблено технологію використання яблучного порошку: раціональна кількість добавки для бісквіту -- 10%; для пряників -- 10%; для крему вершкового -- 20% і для крему білкового -- 30%. Новітні технології сприяють раціональному використанню сировини і поліпшенню якості кондитерських

виробів. Здійснено впров адження виробничих партій розроблених виробів у виробництво, розроблено нормативну документацію ТУ У01566117.001-2000 "Кондитерські вироби зниженої калорійності з яблучним порошком".

2. The thesis deal with problem of development of confectionery products of high edible value with use of apple powder.The theoretical and experimental results have allowed to formulate expediency of apple powder use in production of biscuit semifinished item, gingerbread paste, semifinished items creamy and white of eggs cream. It was established that the use of nonconventional raw material in the formulas of the developed products allows to receive high-quality ready production, prolongs the storage term of products rises biological value. The manufacturing application of industrial sets of developed products is carried out. Proved and developed the technology of apple powder application: rational quantity of addition to cakes - 10%, pastery - 10%, cream - 20%, albumen cream - 30% of apple smash. Innovative technologies assist to rational use of raw materials and improvement of confectirary products. Productive pasoties have been inculated in production process, developed normative documentation TUU 05

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. Пересічний Михайло Іванович
2. Пересічний Михайло Іванович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.12

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. Карнаушенко Лідія Іванівна

2. Карнаушенко Лідія Іванівна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.12

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. Шаповал Ніна Іванівна

2. Шаповал Ніна Іванівна

Кваліфікація: д.б.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 Орлова Наталія Язепівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Орлова Наталія Язепівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.