Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U001866

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 06-04-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Балацька Наталя Юріївна

2. Balacka Natalya Yriyivna

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: 24-03-2011

Спеціальність за освітою: 8.091711

Місце роботи здобувача: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

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 64.088.01

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: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.53.43

Тема дисертації:

1. Технологія соусів ягідних з використанням природної нетрадиційної сировини

2. Technology of sauces baccate with the use of natural untraditional raw material

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - технологія соусів ягідних з використанням природної нетрадиційної сировини. Методи дослідження - стандартні традиційні та нові сучасні методи визначення показників якості. Мета - наукове обґрунтування та розробка технології соусів ягідних з використанням природної нетрадиційної сировини. Наукова новизна - науково та експериментально обґрунтувано доцільність використання салепу як ефективного згущувача ягідних мас; науково обґрунтувано технологічні параметри, за яких ягідні системи набувають необхідної консистенції; експериментально доведено стабілізуючий ефект обраних ароматичних добавок (листя чорної смородини, вишні, бузини, душиці, бузинового цвіту та чабрецю) на досліджувані біофлавоноїди ягід малини та бузини; встановлено раціональні концентрації ароматичних рослинних добавок до вихідної сировини; обґрунтувано технологічне схеме виробництва та рецептурний склад соусів ягідних; отримано комплекс даних, що характеризує харчову цінність розроблених соусів, доведено їх підвищену біологічну цінність і радіопротекторні властивості. Результати впроваджено в закладах ресторанного господарства. Галузь використання - харчова промисловість, ресторанне господарство.

2. Object of investigations - is Technology of baccate souses using the natural non-conventional basic material. Scientific novelty consists primarily of practicability of salep utilization, which has been experimentally grounded as the effective thickening factor in baccate mass; essential technological parameters, which enable the baccate system to attain an appropriate consistency, have been grounded scientifically; the stabilizing effect on the definite aromatic additions (blackberry leaves, cherry, the origanum, elder and chabreca blossom) have been well-proven experimentally on the bioflavonoid of berries and raspberry and elder under study; the balanced concentrations of aromatic vegetable adjuncts with the basic material have been settled; the flow-sheet of production and formulation of baccate souses have been grounded; the data complex which describes the nutrition value of made souses has been attained, namely the excessive biologic-ability and radioprotectorial feature have been well-proven. Results are inculcated into the catering business ventures. The branch of application - fis the food industry together with catering trade.

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. Малюк Людмила Петрівна
2. Malyk Lydmila Petrivna

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кравченко Михайло Федорович
2. Кравченко Михайло Федорович

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. Крамаренко Дмитро Павлович
2. Крамаренко Дмитро Павлович

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 Михайлов Валерій Михайлович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Михайлов Валерій Михайлович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.