Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U003391

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 08-07-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Бендерська Ольга Вячеславівна
2. Benderska Olha V.

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.13

Назва наукової спеціальності: Технологія консервованих продуктів і охолоджених харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 21-06-2019

Спеціальність за освітою: Технології зберігання, консервування та переробки плодів та овочів

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 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 26.058.07

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

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

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 64.01, 65.01

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології томатних соусів із додаванням пасти із насіння томатів

2. Improved technology tomato sauces of tomato paste seeds

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та удосконаленню технології томатних соусів із використанням вторинних томатних ресурсів. У роботі науково обґрунтовано теоретичні та практичні аспекти використання томатів технічної стиглості та томатного насіння, удосконалено технологію перероблення томатної сировини з урахуванням її хімічного складу та технологічних властивостей. Експериментально визначено оптимальні параметри попереднього оброблення томатної сировини та досліджено їх вплив на зміни каротиноїдного комплексу томатів, який на початкових стадіях може піддаватися ферментативним змінам. Для створення харчових напівфабрикатів запропоновано використовувати вторинні продукти перероблення томатів, а саме – томатне насіння. Встановлено особливості хімічного складу насіння томатів. Доведено, що насіння томатів має високу харчову та біологічну цінність, яка зумовлена високим вмістом білків, ліпідів, вуглеводів та може бути використане для створення раціонів здорового харчування населення.

2. The dissertation is devoted scientific substantiation and improvement tomato sauces by use secondary tomato resources. The theoretical and practical aspects by use tomatoes technical maturity and seeds in the justification for absract improved technology tomato raw include speciations and technological properties. For the first time based on theoretical and experimental researches peculiarities chemical composition maturity are established. Optimal modes pre-treatment tomato are determined and influence changes carotenoids tomatoes is investigated, which at initial stage can be subjected to enzymatic. We propose use recycling tomatoes for food semi-processed food, namely, the tomato seeds. The features chemical composition of tomato seeds are established. It is proved that the tomato seeds have high nutritional and biological value, which is caused by increased content proteins, lipids, carbohydrates and can be used ration of healthy food.

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. Бессараб Олександр Семенович

2. Bessarab Oleksandr S.

Кваліфікація: к. 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. Євчук Яна Валеріївна

2. Yevchuk Yana V.

Кваліфікація: к. т. н., 05.18.13

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. Прісс Олеся Петрівна

2. Priss Olesia P.

Кваліфікація: д. т. н., 05.18.13

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 Соколенко Анатолій Іванович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Соколенко Анатолій Іванович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.