Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0413U007281

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 23-12-2013

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Йовбак Уляна Сергіївна

2. Yovbak Ulyana Sergiivna

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: 04-12-2013

Спеціальність за освітою: 8.04010601

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

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, 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: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.35.33

Тема дисертації:

1. Розробка напівфабрикатів драглеподібної структури для борошняних кондитерських виробів з використанням пектиновмісної овочевої сировини.

2. Development of semi gelatinous structure for pastry products with the use pectin raw materials.

Реферат/анотація:

1. Робота присвячена удосконаленню технології драглеподібних напівфабрикатів з використанням пектиновмісної овочевої сировини. Досліджено технологічні властивості пектиновмісної сировини, що характеризують їх стуктуроутворювальні властивості. Для забезпечення структурно-механічних властивостей драглеподібних напівфабрикатів запропоновано використовувати пектини з різним ступенем етерифікації та модифіковані крохмалі. Для поліпшення органолептичних показників якості та харчової цінності желейних напівфабрикатів запропоновано в рецептуру додавати гідролізоване морквяне, гарбузове та морквяно-яблучне пюре. Розкрито перебіг біохімічних, мікробіологічних та колоїдних процесів у технології драглеподібних напівфабрикатів з додаванням гідролізованих пюре. Доведено, що для забезпечення структуроутворення низькоетерифікованого амідованого пектину в рецептуру необхідно додавати цитрат кальцію. На підставі проведених досліджень розроблено та затверджено нормативну документацію на нові види виробів, розраховано їх харчову цінність. Удосконалена технологія апробована у

виробничих умовах та захищена двома патентами України на винахід та одним патентом України на корисну модель.

2. Work is devoted to improving technology semis jelly using pectin vegetable raw. Investigated the technological properties of the pectin materials describing their gelatinous properties. To ensure the structural and mechanical properties of semi-finished jellies proposed to use pectins with different degrees of esterification, and modified starches. To improve the quality and organoleptic characteristics of the food value of jelly semis suggested in the recipe to add hydrolysis carrot, pumpkin and carrot - applesauce. Discloses a course of biochemical, microbiological and colloidal processes in technology with the addition of semi-finished jelly puree. It is proved that for low-esterified amidated pectin jelly formulated to be added calcium citrate. Based on the studies developed and approved by regulatory documentation for new types of products, their nutritional value is calculated. Advanced technology has been tested in a production environment and protected by two patents for the invention of Ukraine and the Ukrainian one patent for utility model.

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. Оболкіна Віра Іллівна

2. Obolkina Vira Illivna

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шаніна Ольга Миколаївна

2. Шаніна Ольга Миколаївна

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Самохвалова Ольга Володимирівна

2. Самохвалова Ольга Володимирівна

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 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.