Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0408U002740

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 18-06-2008

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Полумбрик Максим Олегович
2. Polumbryk Maksym Olegovych

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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: 12-06-2008

Спеціальність за освітою: 7.070303

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): Д26.058.04

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: 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: 65.37.37

Тема дисертації:

1. Дослідження та створення раціональних композицій цукрозамінників для виробництва сирцевих пряників з низьким глікемічним індексом

2. Sweeteners compositions in the low glycemic index gingerbread: development and investigations

Реферат/анотація:

1. Об’єкт – технологія кондитерських виробів; методи – фізико-хімічні, експериментально-статистичні, квантово-хімічні, клінічні, органолептичні, виконані з використанням сучасних приладів і комп'ютерних технологій.; новизна – на основі теоретичних та експериментальних досліджень гідратаційної здатності моно- та дисахаридів розроблені нові композиції цукрозамінників, в яких частина сахарози заміщена на суміш із фруктози, лактози, сорбіту, інуліну, що призводить до зниження енергетичної цінності та глікемічного індексу (ГІ) пряникових виробів на їх основі Вперше встановлено, що процес ретроградації крохмалю в сирцевих пряниках досягає певного максимуму, після чого відбувається зворотній процес (деградація крохмалю). Розроблено методику розрахунку чисел гідратації моно- та дисахаридів у водних розчинах, а також термодинамічних характеристик утворення цих гідратів; результати – розроблені рецептури сирцевих пряників “Почайненські” та “Либідьські”, які мають низький глікемічний індекс -37 та 42 відповідно, іподовжений термін зберігання на 20...25 днів; галузь – кондитерська.

2. Object – confectionery technology; methods – , physical-chemical, quantum-chemical, statistical, clinical, sensory using modern instruments. Novelty –using of the sweeteners compositions lead to significant decrease of the gingerbread glycemic index. A new method of the hydration number determination of the mono- and disaccharides in aqueous solutions has been developed. The X-ray diffraction assays indicate that the presence of sucrose result in the much decrease break of the starch crystalline structure than in presence of glucose and fructose. It has been found that the firming process in gingerbread confectionery involves two stages: starch retrogradation and the reverse process – starch degradation. The last process is the rate determination step of the total gingerbread staling process and characterized by the rapid water lost. Results – The GI values of the gingerbread "Pochainensky" and "Lybidsky", which were manufactured on the basis of the sweetener composition are 37 and 43 respectively. Branch – confectionery..

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. Українець.И.

2. Ukrainec A.I.

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. Сирохман І.В.

2. Сирохман І.В.

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.15

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. Гордієнко Л.В.

2. Гордієнко Л.В.

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Шиян П.Л.

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Шиян П.Л.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.