Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U006059

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-12-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Каліновська Тетяна Віталіївна
2. Kalinovska Tetiana Vitalievna

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: 24-12-2014

Спеціальність за освітою: 8.05170103

Місце роботи здобувача: Інститут післядипломної освіти Національного університету харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 22222222

Місцезнаходження: м. Київ, вул. Естонська, 8а

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. 056. 06

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: 65.35.31

Тема дисертації:

1. Використання виноградних вичавок для підвищення харчової цінності цукерок з комбінованими корпусами.

2. Using the grapes residues to improve nutritive value of candies with combined centres.

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробленню технології неглазурованих цукерок з комбінованим збивним та фруктово-желейним корпусом із використанням напівфабрикатів з виноградних вичавок та білково-полісахаридних комплексів. Досліджено хімічний склад вичавок винограду різних технічних сортів, розроблено технологію переробки виноградних вичавок, науково обґрунтовано доцільність застосування пюре та підвару з виноградних вичавок для створення нових технологій цукерок з комбінованими корпусами. Визначено функціонально-технологічні властивості напівфабрикатів з виноградних вичавок, досліджено вплив технологічних факторів на формування структури фруктово-желейної цукеркової маси з підвищеною агрегативною стійкістю на основі пюре з виноградних вичавок, розроблено технологію цукеркової маси за умови її формування методом екструзії. Досліджено основні технологічні властивості гуміарабіку, суміші гуміарабіку і желатину, сироваткового білка та білково-полісахаридних комплексів на їх основі для створення затяжних аерованих цукеркових мас типу "нугатин".

Науково обґрунтовано раціональні технології збивних цукеркових мас з підвищеною агрегативною стійкістю із застосуванням підвару з виноградних вичавок і білково-полісахаридних комплексів за умови їх формування методом екструзії.

2. The thesis is focused upon the development of technology for producing unglazed candies containing combined whipped and fruit jelly centre through applying semi-processed materials made of grapes residues and protein-polysaccharide complexes. The chemical composition of grapes residues of diverse technical varieties was studied; the technology for grapes residues processing was developed; the expediency of using grapes residues puree and marmalade in order to introduce new technologies for production of combined centres candies was scientifically substantiated. The function-technological properties of grapes residues semi-processed product have been distinguished; the effect produced by technological factors upon the structure of fruit-jelly candy mass with enhanced aggregate sustainability based on grapes residues puree has been studied; the candy mass technology provided that it is produced by means of extrusion technique was developed. The research of principal technological properties of gum arabic, mixture of it with gelatin, whey protein and protein-polysaccharide complexes on their bases is performed, which aims at producing viscous aerated candy mass of "nougatines" type. The rational technologies for whipped candy mass with enhanced aggregate sustainability processed of grapes residues marmalade and protein-polysaccharide complexes provided that it is produced by extrusion.

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. Перцевой Федір Всеволодович
2. Перцевой Федір Всеволодович

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. Коркач Ганна Володимирівна
2. Коркач Ганна Володимирівна

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	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.