Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0413U004401

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 02-07-2013

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Григоренко Анжеліка Миколаївна
2. Grigorenko Anzhelika Nikolaevna

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: 21-06-2013

Спеціальність за освітою: 2711

Місце роботи здобувача: ТОВ "Чарівна мозаїка"

Код за ЄДРПОУ: 37190767

Місцезнаходження: м. Харків, Автострадна набережна 21-А

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): К 64.088.03

Повне найменування юридичної особи: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, 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: 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: 65.35

Тема дисертації:

1. Технологія желейних і збивних напівфабрикатів на основі драглеутворювачів білково-полісахаридної природи та їх використання в кондитерських виробах

2. Technology jelly and whipped convenience foods based on protein-polysaccharide nature gelling agents and their use in confectionery products.

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - технологія желейних і збивних напівфабрикатів на основі драглеутворювачів білково-полісахаридної природи. Мета - наукове обґрунтування та розробка технологій желейних і збивних напівфабрикатів із використанням драглеутворювачів білково-полісахаридної природи, що дозволять максимально скоротити витрати сульфатованих полісахаридів та поліпшити поживні та структурно-механічні властивості продукції й надають можливість механізувати оздоблення кондитерських виробів шляхом формування розроблених напівфабрикатів методами екструзії на "сендвіч" лініях. Методи дослідження - традиційні та спеціальні органолептичні, фізико-хімічні й мікробіологічні, планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних. Наукова новизна полягає в обґрунтованні оптимальних параметрів процесів технологічних систем виробництва кондитерської продукції під час створення агрегативно стійких структур у желейних та збивних напівфабрикатах, желейно-фруктових

начинках завдяки застосуванню нових стабілізаційних модельних систем драглеутворювачів білково-полісахаридної природи "желатин - модифікований крохмаль - агар" та "желатин - модифікований крохмаль - фурцеларан". Результати впроваджено на підприємствах кондитерської промисловості України та в навчальний процес. Галузь використання - харчова промисловість.

2. Object - technology of jelly and whipped convenience foods based on protein-polysaccharide nature. Purpose - improving of jelly and whipped convenience foods based on protein-polysaccharide nature is dedicated to solving complex problems of creating new assortment of various groups of competitive confectionery, forming by extrusion method on "sandwich" lines by means of the development the scientifically grounded rational technologies of pastries and cakes with filling, and biscuit with jelly or jelly-fruit filling. Research methods - traditional and special organoleptic, physico-chemical and microbiological, planning of experiment and mathematical processing of experimental figures. Scientific innovation is the optimal parameters of technological processes of confectionery production with create stable aggregation structures in jelly and whipped convenience foods, jelly-fruit filling, due to the new model systems of gelling agents protein-polysaccharide nature: "gelatin - modified starch - agar" and "gelatin - modified starch - furtselaran" are grounded. Results were introduced to confectionery industry in Ukraine and to the educational process. Area of the using - food industry.

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. Фощан Андрій Леонтійович

2. Focshan Andriy Leontiyovich

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

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. Камбулова Юлія Вікторівна
2. Камбулова Юлія Вікторівна

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	Павлюк Раїса Юріївна
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Павлюк Раїса Юріївна
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.