# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0414U006157

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 30-12-2014

**Статус:** Захищена

**Реквізити наказу МОН / наказу закладу:**

## II. Відомості про здобувача

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Слободнюк Руслан Євгенійович
2. Slobodniuk Ruslan Evgenievych

**Кваліфікація:**

**Ідентифікатор ORCID ID:** Не застосовується

**Вид дисертації:** кандидат наук

**Аспірантура/Докторантура:** ні

**Шифр наукової спеціальності:** 05.18.16

**Назва наукової спеціальності:** Технологія продуктів харчування

**Галузь / галузі знань:** Не застосовується

**Освітньо-наукова програма зі спеціальності:** Не застосовується

**Дата захисту:** 20-12-2014

**Спеціальність за освітою:** 0108

**Місце роботи здобувача:** Державний вищий навчальний заклад "Дніпропетровський технолого-економічний коледж"

**Код за ЄДРПОУ:** 36810641

**Місцезнаходження:** 49017 м. Дніпро, вул. Авіаційна, 33

**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 26.055.02

**Повне найменування юридичної особи:** Київський національний торговельно-економічний університет

**Код за ЄДРПОУ:** 01566117

**Місцезнаходження:** вул. Кіото, 19, м. Київ, Київська обл., 02156, 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:** 65.35.35

**Тема дисертації:**

1. Технологія десертної продукції на основі механічно модифікованого кукурудзяного крохмалю

2. Technology of dessert products on the basic mechanically modified corn starch

**Реферат/анотація:**

1. У дисертації науково обґрунтовано та розроблено технологію десертної продукції на основі механічно модифікованого кукурудзяного крохмалю. Встановлено, що механічна модифікація крохмалю відбувається під дією акустичної енергії та високих напруг зсуву. Встановлено оборотність приросту поверхневого натягу оклейстеризованої крохмальної дисперсії в роторно-імпульсному апараті, який зникає при повторних механічних напруженнях помірної інтенсивності. Доведено, що використання гідроакустичного методу модифікації крохмалю не залежить від різних партій ботанічного походження. Встановлено позитивний вплив гідроакустичної обробки на емульсійні властивості. Встановлено закономірності формування між фазних адсорбційних шарів в емульсіях під впливом гідроакустичної обробки. Встановлено параметри та тривалість термообробки сиру кисломолочного, що забезпечують пептизацію його білків. Шляхом повнофакторного експерименту визначено раціональне співвідношення основних рецептурних компонентів. Розроблено технологію та асортимент десертної продукції з використанням механічно модифікованого

кукурудзяного крохмалю. Визначено їх споживні та технологічні властивості, обґрунтовано умови та терміни зберігання. Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію, здійснено впровадження нових технологій у закладах ресторанного господарства, розраховано економічну ефективність від впровадження

2. In the thesis the technology of desserts products on the basic of mechanically modified corn starch has been scientifically based and developed. It has been established that mechanical modification of starch occurs under the action of acoustic energy and high tension (strain, stress) displacement. It has been established the increasing circulation of surface tension gelatinized starch dispersion in the rotor - impulse machinery which disappears during the repeated mechanic tension of the moderate intensity. It has been proved the application of hydro - acoustic method of starch modification doesn't depend on different parties of botanic origination. It has been established the positive influence of hydro - acoustic treatment for emulsion properties. It has been established the regularities of formation the interfaces absorption layers in emulsion under the influence of hydro - acoustic treatment. It has been established the parameters and durations of heat treatment of the sour milk cheese, providing the peptization of its proteins. It has been determined the rational content of main recipe components and rational parameters of manufacturing technological process. It has been developed the technology and assortment of the desserts with using the mechanically modified corn starch. It has been determined their nutritive and technological properties, the conditions and the terms of storage have been based. The standard and technological documentation have been developed and maintained, the introduction of new technologies in restaurant establishment have been realized, the economic effectness have been calculated

**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. Прасол Дмитро Юрійович

2. Prasol Dmytro Iuriyovych

**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. Кравченко Михайло Федорович
2. Кравченко Михайло Федорович

**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. Гурський Петро Васильович
2. Гурський Петро Васильович

**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** Притульська Наталія Володимирівна

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні** Притульська Наталія Володимирівна

**Відповідальний за підготовку облікових документів**

**Реєстратор**

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності**




Юрченко Т.А.