Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U005420

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-12-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гасанова Анна Едуардівна

2. Gasanova Anna Eduardivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.15

Назва наукової спеціальності: Товарознавство харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 26-11-2014

Спеціальність за освітою: 7.050302

Місце роботи здобувача: 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

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 64.088.01

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: 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: 65.35.36

Тема дисертації:

1. Формування якості бісквітів з еламіном та стевіозидом

2. Formation of quality of biscuits with elamin and stevioside

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено формуванню якості та товарознавчій характеристиці бісквітів із використанням еламіну та стевіозиду. Проведено аналіз ринку, досліджено споживче сприйняття бісквітів лікувально-профілактичного призначення, а також вплив добавок на формування пінної структури, визначено спосіб уведення еламіну та діапазон досліджуваних концентрацій. Досліджено вплив добавок на поверхнево-активні властивості яєчної суміші та дисперсний склад збитої яєчної маси. Виявлено закономірності впливу еламіну та стевіозиду на рухливість води в системах "збита яєчна маса - еламін"; "збита яєчна маса - стевіозид". Досліджено в'язкість бісквітного тіста з добавками за умов варіювання кількості рецептурних компонентів. Установлено вплив еламіну та стевіозиду на кількість і якість клейковини борошна, на показники клейстеризації крохмалю. Відпрацьовано рецептурний склад бісквітів із заданими показниками якості. Проведено товарознавчу оцінку якості бісквітів з еламіном та стевіозидом. Визначено вміст йоду в бісквітах з еламіном та розраховано глікемічний індекс бісквітів зі стевіозидом. Проведено дослідження зміни якості розроблених бісквітів під час зберігання та їх комплексну товарознавчу оцінку. Установлено

оптимальні умови та терміни зберігання. Досліджено вплив пакувальних матеріалів на зміни якості розроблених бісквітів. У ході клінічних досліджень доведено ступінь засвоюваності йоду під час споживання розроблених бісквітів та їх вплив на вміст гормонів, які беруть участь у регулюванні вмісту цукру в крові. Доведено соціальну та економічну ефективність, проведено інтегральну оцінку якості бісквітів. Здійснено апробацію виробів у промислових умовах.

2. The thesis is devoted to the formation of quality and commodity characteristics of biscuits with the use of elamin and stevioside. The market was analyzed, consumer perception of biscuits with therapeutic and prophylactic purposes were studied, as well as the effect of additives on the formation of the foam structure, the way of introduction and the range of the tested elamin concentrations were defined. The influence of additives on the surface-tension properties of the egg mixture and dispersed composition of the whipped egg mass were studied. The regularities of the influence of elamin and stevioside on the water mobility in the "whipped egg mass - elamin"; "whipped egg mass - stevioside" were identified. The viscosity of the biscuit dough with the additives in a quantity varying prescription components was studied. The effect of stevioside and elamin on the quantity and quality of gluten flour and gelatinization figures of starch was identified. The prescription of the biscuits with the specified quality parameters was elaborated. The merchandising quality assessment of biscuits with elamin and stevioside was carried out. The content of iodine in biscuits with elamin was determined and glycemic index of biscuits with stevioside was calculated. The change in quality of the developed biscuits during storage, and their comprehensive merchandising assessment were studied. The optimum conditions and periods of storage were identified. The influence of packaging materials to changes of new biscuits quality was determined. The digestibility of iodine and influence on the content of hormones involved in regulating blood sugar during consumption of developed biscuits were proved using clinical studies. Social and economic efficiency were proved, the integrated assessment of the biscuits quality was performed. Normative and technical documentation was worked out and approved.

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. Дюкарева Галина Іванівна

2. Dukareva Galina Ivanivna

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. Рудавська Ганна Богданівна
2. Рудавська Ганна Богданівна

Кваліфікація: д.с.-г.н., 06.02.04

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. Лозова Тетяна Михайлівна
2. Лозова Тетяна Михайлівна

Кваліфікація: к.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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Михайлов Валерій Михайлович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Михайлов Валерій Михайлович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.

