Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0413U007052

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-12-2013

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кирильченко Марина Володимирівна
2. Kyrylchenko Marina Vladimirovna

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: 05-12-2013

Спеціальність за освітою: 08.0917.06

Місце роботи здобувача: Відокремлений структурний підрозділ "Василівський коледж Таврійського державного агротехнологічного університету"

Код за ЄДРПОУ: 34524531

Місцезнаходження: 71600, Україна, Запорізька обл.,м. Василівка, вул.40 років Перемоги,15

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): К 11.055.02

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: Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі"

Код за ЄДРПОУ: 01597997

Місцезнаходження: вул. Коваля 3, м. Полтава, 36014

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 71.01.97

Тема дисертації:

1. Розробка технології плодово-ягідних соусів з використанням соків чорної смородини та порічок червоних
2. Development of technologies for fruit sauces from juices of black and red currants

Реферат/анотація:

1. Об'єкт: технологія плодово-ягідних соусів з використанням соків з чорної смородини і порічок червоних, технологія соків з ягід чорної смородини і порічок червоних, отриманих шляхом ферментолізу мультиензимною композицією ферментних препаратів, реологічні властивості соусів. Мета: розробка науково обґрунтованої технології плодово-ягідних соусів з використанням соків з чорної смородини та порічок червоних. Методи: стандартні фізико-хімічні, реологічні, мікробіологічні, органолептичні, кваліметричні, методи планування експерименту та математичного моделювання. Запропоновано: можливість збагачення плодово-ягідних соусів мікронутрієнтами природного походження, що містяться у складі соків з чорної смородини та порічок червоних та запропонована технологія виробництва соусів з їх використанням для розширення внутрішньогрупового асортименту. Сфера застосування: підприємства ресторанного господарства та консервні заводи, освітні установи.

2. The Object: the technology of fruit sauces using the black and red currant juice; the technology of the black and red currant juice, which are received in the way of the fermentolysis with multienzymic composition the fermental preparations; rheological characteristics of sauces. The Aim: the development of the scientific technology of producing fruit sauces with using the black and red currant juices. The Methods: standard physico-chemical, rheological, microbiological, organoleptic, qualimetrical, the methods of planning the experiment and the mathematical modeling. The Suggestions: the opportunity of saturation the fruit sauces by the natural micronutrient, which are contained in the black and red currant juices and the technology of producing the sauces with their using for increasing the assortment within the group. The Sphere of using: the restaurant enterprises, the canners, the educational institutions.

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. Хомич Г. П
2. Frolova Larisa

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.13

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. Тележенко Л.М

2. Тележенко Л.М

Кваліфікація: д.т.н., 05.02.13

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. Никифоров Р.П.

2. Никифоров Р.П.

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 Заплетніков Ігор Миколайович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Заплетніков Ігор Миколайович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.