Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0400U002462

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 11-10-2000

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Волощук Галина Іванівна
2. Voloshchuk Galyna Ivanivna

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: 04-10-2000

Спеціальність за освітою: 7091.702

Місце роботи здобувача: Український державний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01033, Київ-33, вул.Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.058.04

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, 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: Український державний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01033, Київ-33, вул.Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.33

Тема дисертації:

1. Розпробка технології макаронних виробів з пектином та пектиновмісною сировиною

2. Elaboration of technology of production of macaroni with pectin and raw materials with containing of pectin.

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присв'ячено розробленню та науковому обгрунтуванню технології макаронних виробів з пектином та пектиновмісною сировиною (з овочевими порошками, ягідними порошками та пюре). В роботі досліджені технологічні властивості добавок як сировини макаронного виробництва, їх вплив на якість та технологічні процеси виготовлення макаронних виробів. Досліджено вплив пектиновмісних добавок на колоїдні процеси під час виготовлення макаронного тіста, його капілярно-пористу структуру, реологічні властивості та форми зв'язку вологи в матеріалі. На основі проведеного комплексу досліджень розроблена і науково обгрунтована технолгія виготовлення макаронних виробів "Супові", "Десертні", з пектином. Обгрунтовано підвищення їх харчової цінності, сорбційних та радіозахисних властивостей. Ключові слова: макаронні вироби, пектин, овочеві порошки, плодово-ягідне пюре, колоїдні процеси, десорбція, форми звязку вологи, спінова мітка, кінетика сушіння, функціональні влластивості, нормативна-документація.

2. The dissertation is devoted to elaboration and scientific substantiation of technology of produch of macaroni with pectin and raw materials with containing of pectin (vegetal powders, berry powders and

puree).Technological priperties of additionswere researched in this work as raw materials of macaroni and its influence towards quality and technologi cal processes of manufacture of products of macaroni. Influence of additions with containg of pectin towards colloid pricesses was researched during the making of dough for macaroni products, its capillary and porous structure, rheological properties and forms of connection of the material. Techniligy of manufacture of products of macaromi such as following - "Supovi" (for soups) and "Desertni" (for deserts) and products with containing of pectin were made and substantiated on the basis of complex of researches. Increasing of the food value, its sorption and radio protective properties were substantiated. On the basis of mathematic modeling m ethods and processes' optimization are developed scientific-justified methods of calcium-fructosat technology improvement of fructose syrup: minimization of lime costs on calcium fructosate precipitation, preliminary concentration of fructose solution up to evaporation by the way of its recirculation on cultivation of calcium fructosate, its usage on clearing effective inexpensive natural sorbents and minimization of fructose losses as a result of thermal decomposition by the way of suggested evaporator installation. Data on efficiency of methods in production are examplitied. Key words: productsof macaroni, pectin, vegetal powders, berry puree, colloid processes, desorption, forms of connection of the moisture, back marc, kinetics of dryn, radio protectors, food value, normative documentation.

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. Юрчак Віра Гаврилівна
2. Юрчак Віра Гаврилівна

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Карнаушенко Лідія Іванівна

2. Карнаушенко Лідія Іванівна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.14

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. Оболкіна Віра Іллівна

2. Оболкіна Віра Іллівна

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