Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U005388

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-12-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Маковська Тетяна Валентинівна
2. Makovska Tetiana V.

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

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: 19-12-2019

Спеціальність за освітою: технологія зберігання, консервування та переробки молока

Місце роботи здобувача: Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, Україна

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 41.088.02

Повне найменування юридичної особи: Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, 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: Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.65

Тема дисертації:

1. Розробка технологій майонезних соусів, збагачених біокоректорами

2. Development of technologies for mayonnaise sauces enriched with biocorrectors.

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота присвячена розробленню технологій нових майонезних соусів, збагачених біокоректорами, зі збалансованим співвідношенням ПНЖК □-6:□-3, з синбіотичними властивостями із використанням харчових волокон, бакко-нцентратів біфідобактерій безпосереднього внесення та біфідогенних факторів. Оптимізовано компонентний склад майонезних соусів, збагачених біокоректо-рами. Встановлено: співвідношення соняшникової та соєвої рафінованих дезодоро-ваних олій (11:14) для забезпечення оптимального співвідношення (10:1) полінена-сичених жирних кислот сімейств □-6:□-3; масові частки сухого концентрату топіна-мбура та стабілізаційної системи – 10,06 та 0,42 % відповідно, для отримання про-дуктів з високими органолептичними і нормованими реологічними показниками. Експериментально визначено і науково обґрунтовано параметри активізації монокультур та змішаних культур біфідобактерій у збагаченій фруктозою сирній пастеризованій сироватці. Обґрунтовано доцільність заміни оцтової кислоти на мо-лочну, цукру-піску на фруктозу у рецептурі майонезних соусів для створення сприя-тливих умов для біфідобактерій; сухого знежиреного молока – на концентрат сиро-ваткових білків,

отриманий ультрафільтрацією – для покращення органолептичних показників та підвищення біологічної цінності готового продукту.

2. The thesis is devoted to the development of technologies for new mayonnaise sauc-es enriched with a biocorrectors, with a balanced PUFAratio of □-6 □-3, with synbiotic properties using dietary fiber, direct bifidobacteria bacterial concentrate and bifidogenic factors. A marketing study of consumer motivations and preferences when choosing new types of mayonnaise and mayonnaise sauces was performed and it was found that the mayonnaise products rangein the market and the network of restaurant establishments does not satisfy needs of consumers. There are not enough mayonnaise sauces on the market with healthy natural additives for health purposes, so developing new types of mayonnaise sauces enriched with natural additive is relevant and well-timed. The analysis of the fatty acid composition for sunflower, soybean, flax-seed and rape-seed oils was carried out; the applicability of using a sunflower and soybean refined deodorized oilsmixture to increase the biological effectiveness of emulsions was proved. The ratio of sunflower and soybean refined deodorized oil has been optimized (11:14) to ensure the optimal ratio (10:1) of polyunsaturated fatty acids of a range □-6:□-3.

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. Ткаченко Наталія Андріївна
2. Tkachenko Natalia A.

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Галух Богдан Іванович

2. Halych Bogdan I.

Кваліфікація: к.т.н.

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. Головко Микола Павлович

2. Golovko Mykola P.

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Капрельянц Леонід Вікторович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Капрельянц Леонід Вікторович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.