Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0405U000644

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 24-02-2005

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Метельська Наталія Станіславівна
2. Metelska Natalya Stanislavivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCHID 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: 11-02-2005

Спеціальність за освітою: 7.050301

Місце роботи здобувача: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

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:

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: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.63.

Тема дисертації:

1. Формування асортименту плавлених сирів підвищеної біологічної цінності
2. Assortment Formation of Melted Cheeses of Increased Biological Value

Реферат:

1. Дисертацію присвячено розробці і товарознавчій оцінці нових плавлених сирів з використанням нетрадиційних видів сировини. Досліджено вплив кількісної заміни сичугових сирів кисломолочним в рецептурах плавлених сирів та визначено його оптимальну кількість для плавлених сирів з перехідною консистенцією. Доведено ефективність і доцільність використання йодказеїну, екстракту бурої морської водорості, пекарських дріжджів, сухої молочної сироватки, а також цикорлакту, зародків пшениці, кукурудзяної олії та лецитину в рецептурах нових плавлених сирів з метою підвищення їх біологічної цінності. Моделювання і розробку рецептур плавлених сирів проведено за допомогою комп'ютерної програми відповідно до сучасних положень нутриціології. Розроблено шість нових рецептур плавлених сирів та уточнено технологічні параметри їх виробництва. Результати досліджень хімічного складу свідчать про підвищення вмісту незамінних амінокислот, есенціальних жирних кислот, вітамінів та мінеральних речовин у нових плавлених сирах. Вивчено закономірності змін якості нових плавлених сирів підвищеної біологічної

цінності залежно від умов зберігання і виду упакування. На нові продукти розроблено і затверджено нормативну документацію та здійснено їх промислове впровадження.

2. Thesis for acquiring the scientific degree of candidate of technical sciences by specialty 05.18.15 - Commodity Research of Foodstuffs - Kyiv National University for Trade and Economics, Ministry of Education and Science of Ukraine, Kyiv, 2004. The thesis is dedicated to the elaboration and merchandising evaluation of new melted cheeses produced with the use of non-traditional raw materials. Research has been done into the influence of quantitative replacement of maw-based cheeses by cheeses of sour milk in the composition of melted cheeses. Its optimal quantity for melted cheeses of variable consistency has been determined. Research has proved the efficiency of the use of iodine caseine, extract of kelp, baking yeast, whey solids as well as chicorlact, wheat seed domains, corn oil and lecithin in the composition of new melted cheeses that increase their biological value. Modeling and working out of the recipes of melted cheeses is based on the use of computer programs measuring up to the up-to-date requirements of nutrition science. Six new recipes of melted cheeses have been worked out and technological parameters of their production have been specified. Research findings relating to the chemical composition show an increased content of essential amino acids, fatty acids, vitamins and mineral substances in new melted cheeses. Patterns of changes in quality of new melted cheeses of increased biological value subject to the conditions of storage and type of package have been studied. Standard documentation for the new products has been elaborated, approved and implemented in industry.

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. Рудавська Ганна Богданівна
2. Rudavska Anna B.

Кваліфікація: 06.02.

Ідентифікатор ORCHID 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. Сирохман І.В.
2. Сирохман І.В.

Кваліфікація: 05.18.15

Ідентифікатор ORCHID 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. Ромоданова
2. Ромоданова

Кваліфікація: 05.17.01

Ідентифікатор ORCHID 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	Пугачевський Григорій Федорович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Пугачевський Григорій Федорович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.