Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U002193

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 23-04-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Мазур Любов Сергіївна

2. Mazur Liubov S.

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: 18-04-2019

Спеціальність за освітою: Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів

Місце роботи здобувача: ТОВ ПЕЙСТРІ ШЕФ

Код за ЄДРПОУ: 40581608

Місцезнаходження: вулиця Городоцька, будинок 160, м. Львів, Львівська обл., 79041, Україна

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.058.06

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київ, 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: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київ, 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.29, 65.33

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології льодяникової карамелі спеціального призначення аморфної та аморфно-пористої структури

2. Improvement of the technology of hard caramel of amorphous and amorphous-porous structure for special purpose

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено удосконаленню технології льодяникової карамелі аморфної та аморфно-пористої структури спеціального призначення за рахунок використання сахарози, глюкози, фруктози, лактулози, ізомальтитолу, мальтитолу, екстрактів пустирника, м'яти перцевої та ромашки лікарської, кріопорошків чорниці та малини, аскорбінової кислоти. Встановлено, що органолептичні, фізико-хімічні показники карамелі відповідають вимогам ДСТУ 3893:2016. Досліджено сорбційні властивості нових видів карамелі. Зразки нових видів льодяникової карамелі спеціального призначення було розглянуто Центральною дегустаційною комісією, а рецептури і технологічні інструкції затверджено в Асоціації "Укркондпром". Технологію льодяникової карамелі аморфної та аморфно-пористої структури спеціального призначення апробовано у виробничих умовах на підприємствах ТОВ «Арсенал-ПАК» в м. Костянтинівка, Донецької області та СОК «Чиста Флора» в с.Спас Івано - Франківської області. Розраховано оцінку якості, згідно

основних принципів теоретичної кваліметрії, карамелі аморфної та аморфно-пористої структури, за комплексним показником, який враховує органолептичні, фізико-хімічні та фізіологічно-функціональні властивості. Визначено показник глікемічності та енергетичну цінність.

2. The dissertation is devoted to the improvement of the technology of hard caramel of amorphous and amorphous-porous structure for special purpose due to the use saccharose, glucose, fructose, lactulose, isomaltitol, maltitilol, medicinal herbs extracts (tidbits, pepper mint and medicinal chamomile) blueberries' and raspberries' cryopowder, ascorbic acid. It was established that organoleptic, physico-chemical parameters of caramel are due to the requirements of SSTU 3893:2016. The sorption properties of new types of caramel were investigated. Samples of new types of hard caramel for special purpose were reviewed by the Central Tasting Commission, and Recipes and Technological Instructions were approved by Ukrkondprom. The technology of hard caramel of amorphous and amorphous-porous structure for special purpose has been tested in the production conditions at the enterprises of LLC "Arsenal-PAK" in Konstantinovka, Donetsk re-gion and "Chistaya Flora" SOC in the village of Spas of Ivano-Frankivsk region. The estimation of quality, according to the basic principles of theoretical qualimetry, caramel of amorphous and amorphous-porous structure, that is based on a complex index that takes into account organoleptic, physico-chemical and physiological-functional properties. The index of glycemicity and energy value were also determined.

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. Дорохович Антонелла Миколаївна

2. Dorokhovych Antonella M.

Кваліфікація: д. 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. Іоргачова Катерина Георгіївна

2. Iorhachova Kateryna G.

Кваліфікація: д. 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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Олексієнко Наталія Валентинівна

2. Oleksiyenko Nataliya V.

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