Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U000515

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-02-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Звягінцева-Семенець Юлія Петрівна

2. Zviahintseva-Semenets Yuliia P.

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: 31-01-2019

Спеціальність за освітою: Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Місце роботи здобувача: 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

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: 65.33, 65.35

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології низькокалорійних кремів із збитих вершків шляхом використання гідроколоїдів та цукрів

2. Improving the technology of low-calorie creams from churned cream by using hydrocolloids and sugars

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено питанню удосконалення технології кремів пониженої жирності із збитих вершків з використанням полісахаридів рослинного походження (альгінату натрію, j-каррагінану, агару) і цукрів (сахарози, фруктози, глюкози, лактулози). Встановлені раціональні співвідношення основних рецептурних компонентів, які забезпечують необхідні органолептичні, фізико–хімічні та структурно-механічні показники якості кремів. Вивчені і обґрунтовані технологічні параметри виробництва кремів пониженої жирності із збитих вершків. Удосконалення рецептурного складу кремів зменшує енергетичну цінність продукції на 33 – 36%, що забезпечує їй статус «продукції з пониженою калорійністю», а також дозволяє створити продукцію функціонального спрямування¬ з лактулозою і функціонально–дієтичного – з фруктозою. Всі вироби відносяться до виробів з пониженою глікемічністю (ІГ <55), мають собівартість на 30% нижчу за традиційні аналоги. Здійснено комплекс заходів з впровадження технологій у виробництво та навчальний процес.

2. The dissertation is devoted to the problem of improving the technology of low fat cream from whipped cream with the use of plant polysaccharides (sodium alginate, j-carrageenan, agar) and sugars (sucrose, fructose, glucose, lactulose). The rational ratios of the main prescription components, which provide the necessary organoleptic, physical and chemical and structural and mechanical indicators of the quality of the creams, are established. The technological parameters of the production of low-fat cream from the whipped cream are studied and grounded. Improvement of the prescription composition of creams reduces the energy value of products by 33 - 36%, which provides it with the status of "products with reduced caloric content", and also allows you to create products of functional direction with lactulose and functional-dietary - with fructose. All products are products with reduced glycemicity (IG <55), have a cost of 30% lower than the traditional counterparts. A set of measures on the introduction of technologies into production and the educational process has been carried out.

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. Камбулова Юлія Вікторівна
2. Kambulova Yuliia 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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шаніна Ольга Миколаївна

2. Shanina Olha 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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Макарова Ольга Василівна

2. Makarova Olha 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.