Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0510U000257

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 13-04-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гніцевич Вікторія Альбертівна
2. Gnitsevych Viktoriya Albertivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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: 31-03-2010

Спеціальність за освітою: 1011

Місце роботи здобувача: Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського

Код за ЄДРПОУ: 01566057

Місцезнаходження: 83050,м. Донецьк, вул. Сновська,31

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 26.055.02

Повне найменування юридичної особи: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, 19, м. Київ, Київська обл., 02156, 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: Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського

Код за ЄДРПОУ: 01566057

Місцезнаходження: 83050,м. Донецьк, вул. Сновська,31

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.09.03

Тема дисертації:

1. Наукове обґрунтування технологій кулінарної продукції з пінною й емульсійною структурою з використанням амаранту та топінамбура

2. Scientific substantiation of technologies for foamy and emulsion structure culinary foods with the use of amaranth and topinambour

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробленню технологій кулінарної продукції з використанням амаранту та топінамбура. Запропоновано наукову концепцію та можливі напрями її реалізації. Науково обґрунтована та експериментально встановлена можливість модифікації функціонально-технологічних властивостей полісахаридів топінамбура та крохмалю насіння амаранту у складі рослинної сировини, що дозволяє підвищити їх структуроутворювальні властивості й використовувати в технології виробів з пінною та емульсійною структурами. Вперше встановлено вплив технологічних чинників (pH середовища, концентрація цукру, температура) на процеси структуроутворення модельних систем харчових продуктів з використанням соків і пюре амаранту та топінамбуру. Розроблено технологічні схеми

напівфабрикатів і виробів на основі модифікованих пюре топінамбура та крохмалю насіння амаранту, сухого листя та екстрактів з листя амаранту, встановлені механізми регулювання структурно-механічних характеристик кулінарної продукції, їх якісних показників. Вперше отримано закономірності формування якості кулінарних виробів з пінною та емульсійною структурою під час її виробництва та зберігання.

2. ThDissertation deals with scientific substantiation and design of technologies for culinary foods with the use of amaranth (Amaranthus caudatus) and topinambour (Jerusalem artichoke). There has been set forth a scientific concept and feasible paths for its implementation. There has been scientifically grounded and experimentally specified the possibility to update functional-technological properties of topinambour polysaccharides and starch in amaranth seeds as part of vegetative raw materials that allow to raise their network-forming properties and use them in technology for foods with foamy and emulsion structure. There has been first described the effect of technological factors (environment pH, sugar concentration, temperature) on networking processes in foodstuff modelling systems while using juice and puree of amaranth and topinambour. There have been designed technological schemes for convenience foods and foodstuffs based on modified topinambour peree and amaranth seed starch, dry leaves and amaranth leaf extracts, found out mechanisms to regulate structural-mechanical characteristics of culinary foods, their quality factors. For the first time there have been obtained regularities of quality formation for culinary foods with foamy and emulsion structure in the process of manufacturing and storage.

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. Дейниченко Григорій Вікторович

2. Deynychenko Grygoriy Viktorovych

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. Ковбаса Володимир Миколайович

2. Ковбаса Володимир Миколайович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.11

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. Гринченко Ольга Олексіївна

2. Гринченко Ольга Олексіївна

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кравченко Михайло Федорович

2. Кравченко Михайло Федорович

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	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.