Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0412U002514

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 24-05-2012

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Османова Юлія Вікторівна
2. Osmanova Yliya Viktorovna

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: 12-04-2012

Спеціальність за освітою: 7.05170113

Місце роботи здобувача: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Код за ЄДРПОУ: 01566057

Місцезнаходження: 50005, Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Островського, 16

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): К11.055.02

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: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Код за ЄДРПОУ: 01566057

Місцезнаходження: 50005, Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Островського, 16

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.09.03

Тема дисертації:

1. Технологія напівфабрикату з топінамбуру і цикорію та паштетів з його використанням

2. The technology of the semi-refined product from jerusalem artichoke and chicory as well as pies from those products

Реферат/анотація:

1. Об'єкт: технологія напівфабрикату з топінамбуру і цикорію, печінкових паштетів з його використанням. Мета: наукове обґрунтування та розроблення технології напівфабрикату з топінамбуру і цикорію та використання його у технологіях паштетів печінкових. Методи: органолептичні, фізичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, структурно-механічні, математично-статистичні методи обробки експериментальних даних із використанням комп'ютерних технологій. Запропоновано: параметри сушіння бульб топінамбуру у відцентровому псевдозрідженому шарі ступеневим режимом і кореня цикорію у полі НВЧ, визначено їх оптимальне співвідношення, обґрунтовано технологічні параметри отримання напівфабрикату з топінамбуру і цикорію, технології паштетів печінкових з додаванням напівфабрикату з топінамбуру і цикорію, визначено показники харчової і біологічної цінності та безпечність паштетів. Сфера застосування: підприємства ресторанного господарства та харчової промисловостіі.

2. Object: The technology of the semi-refined product from jerusalem artichoke and chicory, as well as pies from those products. Purpose: scientific ground and development technology of the semi-refined product from jerusalem artichoke and chicory, use of him in technologies of pates of hepatic. Methods: organoleptics, physical, physical and chemical, microbiological, structurally mechanical, mathematical statistical methods of processing of experimental data with the use of computer technologies. It is offered: parameters of drying of tubers ojerusalem artichoke in a centrifugal layer by the step mode and root of chicory in the field over wave frequency, their optimum correlation is certain, grounded technological parameters of receipt of intermediate product from jerusalem artichoke and chicory, the technology of the semi-refined product from jerusalem artichoke and chicory, as well as pies from those products, certainly indexes of food and biological value and safety of pates. Purview: enterprises of restaurant economy and food retail 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. СтіборовськийСергійЕдуардович
2. Stiborovski Sergey Eduardovich

Кваліфікація: к.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. Коваленко Валентина Олексіївна

2. Коваленко Валентина 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. Пересічна Світлана Михайлівна

2. Пересічна Світлана Михайлівна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.15

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 Заплетніков Ігор Миколайович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Заплетніков Ігор Миколайович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.