Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0418U003379

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 23-10-2018

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дейниченко Людмила Григорівна
2. Deinychenko Liudmyla Grygorivna

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: 11-10-2018

Спеціальність за освітою: Технології в ресторанному господарстві

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 26.055.02

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: 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

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.53.45

Тема дисертації:

1. Технологія молочно-білкових концентратів зі сколотин з використанням плодово-ягідних коагулянтів
2. Technology of milk-protein concentrates on the basis of buttermilk using fruit-berry coagulants

Реферат/анотація:

1. У роботі науково обґрунтовано та розроблено технології молочно-білкових концентратів зі сколотин з використанням плодово-ягідних коагулянтів (МБКС ПЯК). Науково доведено доцільність сумісного використання білково-вуглеводної та плодово-ягідної сировини в технологіях харчової продукції. Обґрунтовано та розроблено спосіб обробки ягідної сировини та умови отримання пюре журавлини та калини як коагулянтів білків сколотин та структуроутворювачів в складі МБКС ПЯК. Досліджено реологічні властивості МБКС ПЯК залежно від тривалості високотемпературної пастеризації сколотин, pH середовища та температури коагуляції. Оптимізовано режими осадження білкових речовин сколотин за допомогою плодово-ягідних коагулянтів та розроблено технологію отримання МБКС ПЯК. Визначено показники якості МБКС ПЯК та підтверджено їх високу харчову і біологічну цінність. Встановлено інтегровану антиоксидантну активність МБКС ПЯК, визначено вміст у них біологічно активних речовин. Досліджено мікроструктуру

МБКС ПЯК, встановлено раціональні параметри їх заморожування. Визначено напрями використання МБКС ПЯК в технологіях продукції ресторанного господарства. Визначено вплив окремих рецептурних компонентів на функціонально-технологічні властивості харчових систем на основі МБКС ПЯК при їх застосуванні для виробництва продукції ресторанного господарства. Розроблено принципові технологічні схеми виробництва напівфабрикатів на основі різних типів МБКС ПЯК та нові види страв та кулінарних виробів з використанням МБКЖ та МБКК.

2. In the work scientifically grounded and developed technologies of milk-protein concentrates based on buttermilk using fruit-berry coagulants (MPCB FBC). The expediency of the joint use of protein-carbohydrate and fruit-berry raw materials in food technology was scientifically proved. The method of treating berry raw materials was substantiated. As well as the conditions for obtaining cranberries and viburnum berries purees, which determine the implementation of their functional and technological properties as structural formers in MPCB FBC. The rheological properties of MPCB FBC depending on the duration of high-temperature pasteurization of the buttermilk, pH and coagulation temperature were investigated. On the basis of experimental studies, the precipitation conditions for protein substances were optimized and the technology of MPCB FBC was developed. The quality indicators of MPCB FBC were investigated, their high nutritional value was confirmed. The integrated antioxidant activity of MPCB FBC was studied. It was determined that it increases in comparison with the control sample. The content of biologically active substances in MPCB FBC also increases, which indicates the possibility of using of developed concentrates for the production of food products for special purposes, in particular with carcinogenic and cardioprotective effects. The microstructure of MPCB FBC was studied and the directions of their use in the technologies of restaurant industry products were determined. The rational parameters of MPCB FBC freezing which provide high structural, color parameter and microbiological parameters of concentrates in the process of storage were established. The influence of separate prescription components on the functional and technological properties of food systems while their application for production of restaurant industry products based on MPCB FBC was determined. The basic technological schemes of production of semi-finished products based on different types of MPCB FBC were developed. The new types of courses and food products, where MPCV (milk-protein concentrate obtained with the use of viburnum puree as coagulant) was used as a replacement for the cottage cheese and MPCC (milk-protein concentrate obtained with the use of cranberry puree as coagulant) acted as a foaming and stabilizing agent instead of egg white and gelatin were developed. The chemical composition of the developed products showed an increase in protein and fat content and decrease in the content of carbohydrates for all types of developed products. A number of economic calculations were made to substantiate the economic effectiveness of the results of scientific research. The overall average score of the results of scientific research indicates the high potential of the chosen scientific direction. The scientific novelty of the obtained results was confirmed by the Ukrainian patent on invention №116413 «Method of production of milk-protein co-precipitate»; the novelty of the proposed technical solutions – by three Ukrainian patents on the utility models. The documentation for MPCB FBC that regulates the regulatory (specifications of Ukraine №10.8-3016302668-001:2018 «Milk-protein concentrates») and technical (technical guide to specifications of Ukraine № 10.8-3016302668-001:2018 «Milk-protein concentrates») requirements was developed and agreed with the State Service of Ukraine for Food Safety and Consumer Protection in accordance with the established procedure. The experimental batch of MPCB FBC was produced in the production conditions of PJSC «Dairy factory of Obukhiv», the city of Obukhiv of the Kyiv region. Implementation of courses and food products using MPCV and MPCC was done in the LLC «MPS Ukraine», the city of Kyiv and the ME «The school nutrition of Obolonsky district of Kyiv city».

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. Гніцевич Вікторія Альбертівна
2. Gnitsevych Viktoriya Albertivna

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. Колісниченко Тетяна Олександрівна
2. Kolisnychenko Tetyana Oleksandrivna

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гринченко Ольга Олексіївна

2. Grynchenko Olga Oleksiivna

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 — Притульська Наталія Володимирівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні — Притульська Наталія Володимирівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності — Юрченко Т.А.