Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U002268

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 13-06-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Мороз Оксана Володимирівна

2. Moroz Oksana Volodimirivna

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: 20-05-2014

Спеціальність за освітою: 8.05170112

Місце роботи здобувача: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

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 64.088.01

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: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.53.30

Тема дисертації:

1. Технологія гранульованих напівфабрикатів для солодких страв

2. Technology of granulated semi-products for sweet dishes

Реферат/анотація:

1. У дисертації науково обґрунтовано та розроблено технологію гранульованих напівфабрикатів для солодких страв. Визначено умови утворення гранульованих напівфабрикатів із використанням принципів змішаного гелеутворення. Встановлено раціональні концентрації альгінату натрію, j-карагінану та агару, температурні режими та умови екструдування суміші для утворення гранульованих напівфабрикатів. Доведено можливість корегування структурно-механічних характеристик гранульованих напівфабрикатів шляхом зміни частки іонотропного та термотропного гелеутворювачів. Розроблено технологію та асортимент гранульованих напівфабрикатів, запропоновано шляхи їх використання як начинки або наповнювача в технології гарячих та холодних солодких страв та соусів. Визначено їх споживні та технологічні властивості, обґрунтовано умови та терміни зберігання. Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію, здійснено впровадження нових технологій у підприємствах харчопереробного комплексу.

2. The technology of granulated semi-products sweet dishes is scientifically proved and developed in the thesis. The granulation conditions while using the mixed gelatinization principles for granulated semi-products are

clarified. Rational concentration for sodium alginate, j-carrageenan and agar together with temperatures and extruding conditions for the mixture in order to compose granulated semi-products are found. The possibility of adjusting the structural and mechanical properties of granulated semi-products while variance the percentage of inotropic and thermotropic gelling agents. The technology and assortment for granulated semi-products have been developed; whereas the application as builder or filler for hot and cold desserts and sauces is offered for them. Nutrition and technological qualities are identified and storage conditions of granulated semi-products are justified. Regulatory and technical documentation developed has been approved; the invention of new technologies in food processing enterprises is implemented.

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. Пивоваров Євген Павлович
2. Pyvovarov Yevgen Pavlovich

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. Гніцевич Вікторія Альбертівна

2. Гніцевич Вікторія Альбертівна

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. Мостова Людмила Миколаївна

2. Мостова Людмила Миколаївна

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Михайлов Валерій Михайлович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Михайлов Валерій Михайлович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.