Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0412U006467

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 29-12-2012

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Хаустова Тетяна Миколаївна

2. Khaustova Tetiana Mukolaivna

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: 22-11-2012

Спеціальність за освітою: 7.05170112

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: 65.33.35

Тема дисертації:

1. Технологія кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна пшеничного

2. Technology of culinary products from croquet mass based on wheat flour

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - технологія кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна пшеничного. Мета - обґрунтування та розробка технології кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна пшеничного. Методи дослідження - фізико-хімічні, мікробіологічні, органолептичні, методи системного аналізу, методи планування експерименту та математичного моделювання. Наукова новизна полягає в розвитку даних про структуроутворювальні властивості термічно обробленого пшеничного борошна, визначенні впливу технологічних чинників на функціонально-технологічні властивості борошна пшеничного термообробленого в технології крокетної маси; визначенні результатів структуроутворення крокетної маси на основі борошна пшеничного та регулювання структурно-механічних, гідратаційних характеристик крокетної маси; науковому обґрунтуванні технології крокетної маси з наповнювачами, установленні оптимальних параметрів технологічних процесів, які забезпечують виробництво кулінарної продукції з її використанням. Результати впроваджено на підприємствах ресторанного господарства та у навчальний процес. Галузь використання - ресторанне господарство, харчова промисловість.

2. The object of investigations is the technology of culinary products from croquet mass based on wheat flour. The purpose is the substantiation and development of technology of culinary products from croquet mass based on wheat flour. The research methods are physical-chemical, microbiological, organoleptic, methods of systems analysis, methods of experiments' planning and mathematical modeling. The scientific novelty contains the development of data on the structure-forming properties of heat-treated flour, determining the influence of technological factors on the functional and technological properties of the heat-treated flour in the technology of croquet mass, determining the outcome of structure croquet mass based on wheat flour and adjustment of structural-mechanical and hydration characteristics of croquet mass, the scientific ground of the technology of croquet mass with fillers, establishment of optimal parameters for technological processes. which would ensure the production of culinary products with its use. The results are introduced to the restaurant industry enterprises and to the educational process. The field of application - restaurant sector, food 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. Федак Наталя Василівна
2. Fedak Natalya Vasilivna

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. Сафонова Ольга Миколаївна

2. Сафонова Ольга Миколаївна

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. Чоні Інна Володимирівна

2. Чоні Інна Володимирівна

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.