

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0416U005873

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-12-2016

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Андреева Світлана Сергіївна

2. Andriieva Svitlana Sergiyivna

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: 14-12-2016

Спеціальність за освітою: 7.05170113

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: 65.53.29

Тема дисертації:

1. Технологія соусів солодких з використанням крохмалів фізичної модифікації
2. The technology of sweet sauces with physical modification starches

Реферат:

1. У дисертації науково обґрунтовано та розроблено технологію соусів солодких із використанням крохмалів фізичної модифікації. Обґрунтовано використання крохмалів фізичної модифікації з воскової кукурудзи "Prima", тапіокового "Enduga", плодово-ягідної сировини (пюре, соки концентровані) та смакових компонентів у технології соусів солодких. Установлено залежності ефективної в'язкості ОКД та МС на основі дослідних крохмалів та плодово-ягідної сировини від впливу технологічних чинників (рН, повторне нагрівання, механічний вплив, цикл "заморожування-розморожування", тривалість зберігання та ін.). Обґрунтовано раціональний вміст основних рецептурних компонентів і технологічні параметри виробництва соусів солодких. Розроблено рекомендації щодо застосування соусів солодких із використанням крохмалів фізичної модифікації для кулінарної продукції. Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію (ТУ У 10.8-01566330-306:2015 "Соуси солодкі плодово-ягідні" і відповідна технологічна інструкція). Визначено економічну ефективність упровадження розробок.

2. The technology of sweet sauces with physical modification starches is scientifically proved and elaborated in the thesis. Use of physical modification starches from waxy corn "Prima", tapioca "Endura", fruit and berry raw materials (puree, juice concentrates) and flavor components in sweet sauces technology is grounded. The dependences of the effective viscosity of PSD and MS on the base of the studied starches and fruit and berry raw materials on the influence of technological factors (pH, re-heating, mechanical action, the cycle "freezing-defrosting", shelf life, etc.) are established. Rational content of the main receipt components and technological parameters of sweet sauces production is substantiated. The recommendations on the use of sweet sauces with physical modification starches for culinary products are elaborated. Normative documentation was developed and approved (TR U 10.8-01566330-306: 2015 "Sweet fruit and berry sauces"). The economic efficiency of developed products implementation was determined.

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. Колеснікова Марина Борисівна

2. Kolesnikova Maryna Borysivna

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. Гніщевич Вікторія Альбертівна
2. Гніщевич 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. Гавриш Андрій Володимирович
2. Гавриш Андрій Володимирович

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.