Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0821U101987

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 01-07-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кондрашина Лідія Анатоліївна
2. Kondrashyna Lidiia Anatoliivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор філософії

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 181

Назва наукової спеціальності: Харчові технології

Галузь / галузі знань:

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 14-06-2021

Спеціальність за освітою: Харчові технології та інженерія/ якість, стандартизація та сертифікація

Місце роботи здобувача: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ГУАЛА КЛОЖЕРС ТЕХНОЛОГІЯ УКРАЇНА"

Код за ЄДРПОУ: 35743082

Місцезнаходження: вул. Лінійна, 18., м. Суми, Сумський р-н., Сумська обл., 40007, Україна

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): ДФ 55.859.012

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04713018

Місцезнаходження: вул.Кірова, 160, м. Суми, Сумський р-н., Сумська обл., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, м. Суми, Сумський р-н., Сумська обл., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.35

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології напівфабрикату збивного борошняного з використанням желатину і ферменту трансглютаміназа

2. Improvement the technology of semi-finished flour product using gelatin and the transglutaminase enzyme

Реферат/анотація:

1. У дисертаційній роботі науково обґрунтувано та розроблено технологічні режими виробництва напівфабрикату збивного борошняного типу бісквіт з використанням желатину в композиції з ксантаном за присутності ферменту трансглютаміназа. Експериментально доведено, що застосування желатину в якості піноутворюючого компонента за каталітичної взаємодії з ферментом трансглютамінази, ксантану як додаткового структуроутворювача в технології напівфабрикату збивного борошняного типу бісквіт є актуальним і дає можливість зменшити кількість стадій технологічного процесу, його енергоємність, значно розширити асортимент кондитерської продукції, а цілеспрямована ферментативна модифікація дозволяє надати необхідну форму, текстуру, смакові показники та отримати продукт з високими органолептичними характеристиками і харчовою цінністю. На основі отриманих даних щодо мікробіологічних, фізико-хімічних, структурно-механічних і технологічних властивостей напівфабрикату збивного борошняного обґрунтовано

термін зберігання. Розроблені рекомендації використання напівфабрикату в кулінарних та кондитерських виробах. Розрахована собівартість напівфабрикату збивного борошняного.

2. In the dissertation work, technological modes of production of a semi-finished product of a whipped flour type biscuit with the use of gelatin in a composition with xanthan in the presence of the enzyme transglutaminase are scientifically substantiated and developed. It has been experimentally proven that the use of gelatin as a foaming component for catalytic interaction with the enzyme transglutaminase, xanthan as an additional structure-forming agent in the technology of a semi-finished product of a whipped flour type biscuit is relevant and makes it possible to reduce the number of stages of the technological process, its energy consumption, significantly expand the range of confectionery products, and purposeful Enzymatic modification allows you to give the required shape, texture, taste and get a product with high organoleptic characteristics and nutritional value. On the basis of the data obtained on the microbiological, physicochemical, structural-mechanical and technological properties of the semi-finished product of whipped flour, the shelf life is justified. Recommendations for the use of semi-finished products in culinary and confectionery products have been developed. Calculated the cost of a semi-finished product of whipped flour.

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. Гурський Петро Васильович
2. Hurskyi Petro Vasylovych

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. Перцевой Федір Всеволодович

2. Pertsevoy Fedir Vsevolodovych

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. Дорохович Вікторія Віталіївна

2. Dorokhovych Victoria Vitaliivna

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. Чорна Ніна Вікторівна

2. Chorna Nina V.

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ладика Володимир Іванович
2. Ladyka Volodymyr Ivanovych

Кваліфікація: д.с.-г.н., 06.02.01

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. Самілик Марина Михайлівна
2. Samilyk Maryna M.

Кваліфікація: к. т. н., 05.18.12

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Мазуренко Ігор Костянтинович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Мазуренко Ігор Костянтинович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.