Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0413U004480

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 03-07-2013

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Запотоцька Олена Василівна

2. Zapototska Olena Vasilivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.01

Назва наукової спеціальності: Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 26-06-2013

Спеціальність за освітою: 8.051701

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

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 26.058.06

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, 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: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.53.35

Тема дисертації:

1. Коекструзійні продукти підвищеної харчової цінності

2. Co-extrusion products with increased food value.

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена розробленню технології продуктів високотемпературної коекструзії з фруктовими начинками, готових до споживання без кулінарного оброблення з підвищеною харчовою і біологічною цінністю. За допомогою сучасних методів дослідження встановлено оптимальне дозування пектинів, нативного і модифікованого крохмалю різного природного походження з метою створення стабілізаційних систем для виготовлення фруктової начинки з певними органолептичними та структурно-механічними властивостями на основі комплексного дослідження реологічних і собційних властивостей гідроколоїдів. Запропоновано спосіб підвищення харчової цінності корпусу для коекструзійних продуктів додаванням в рецептуру гороху, сочевиці, квасоля, люпину, соняшникового шроту та клітковини різного природного походження. Проведено апробацію в умовах промисловості та обґрунтовано соціально-економічну ефективність нових сухих сніданків коекструзійної технології. Новизна одержаних технічних рішень підтверджена нормативно-технічною документацією та захищена деклараційними патентами на корисну модель.

2. Dissertation is devoted to current problems of food concentration industry - creation of new products of high temperature extrusion with fruit stuffing that is consumption ready without a culinary processing and with incrased food and biological value. There was determined the optimal dozing of pectins, native and modified starch of different origin with the aim of creation of stabilization systems for fruit stuffing making with certain organoleptic and structural-mechanical features on basis of complex research of rheological and sorption characteristics of hydrocolloids. There was proposed a method of food value increase of body for co-extrusion products with recipe addition of peas, lentil, beans, lupine, sunflower remains and different natural origin of cellulose. The approbation was conducted in industry condition and there was proven the socio-economical effectiveness of new dry breakfasts of co-extrusion technology. Novelty of received technical decisions is confirmed with normative technical documenations and reserved by declaration patents on useful model.

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. Ковбаса Володимир Миколайович
2. Kovbasa Volodimir Mikolayovich

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Іоргачева Катерина Георгіївна

2. Іоргачева Катерина Георгіївна

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. Самохвалова Ольга Володимирівна

2. Самохвалова Ольга 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 Ковбаса Володимир Миколайович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Ковбаса Володимир Миколайович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.