

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0519U000358

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 23-05-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шульга Оксана Сергіївна

2. Shulga Oksana S.

Кваліфікація: к. т. н., 05.18.01

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор 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: 15-05-2019

Спеціальність за освітою: Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

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

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 26.058.07

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

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

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.01

Тема дисертації:

1. Наукове обґрунтування та розроблення технології біодеградабельного їстівного покриття для кондитерських і хлібобулочних виробів
2. Scientific substantiation and development of biodegradable edible coating technology for confectionery and bakery products. – qualification scientific work on rights of the manuscript

Реферат:

1. Дисертаційна робота присвячена розв'язанню актуальних наукових проблем фортифікації кондитерських і хлібобулочних виробів біологічно цінними нетермостабільними речовинами та зменшення екологічного навантаження від пакувальних матеріалів за рахунок використання розробленої технології біодеградабельного їстівного покриття. Розроблено технологію їстівного покриття/плівки на основі крохмалю, желатину, полівінілового спирту і пектину та визначено вплив запропонованого складу на пряники, помадні цукерки, мармелад та хліб. Їстівне покриття є матеріалом для екологічно безпечного одноразового посуду, зокрема, стаканів для гарячих напоїв. Вперше проведена модифікація картопляного крохмалю хлорангідридом пропіонової кислоти і хлорангідридом ацетиляблучної кислоти, а також пектину цетиловим спиртом і пальмітиновим ангідридом дозволила зменшити паропроникність плівок на їх основі. Вперше розроблено експрес-метод визначення ступеня етерифікації пектину за його титрованою

кислотністю та розроблено програму автоматизованого розрахунку складу за допомогою Microsoft Office Access. Маркетингові дослідження показали, що помадні цукерки, мармелад, пряники та хліб з їстівним покриттям будуть сприйняті споживачами, сприяють вирішенню економічних і соціальних проблем в закладах ресторанного господарства, є конкурентоспроможними, що підтверджено також функцією Харрінгтона.

2. The dissertation is devoted to solving actual scientific problems of confectionery and bakery products fortification by biologically valuable nontermostable substances and reducing the environmental load from packaging materials due to the use of developed biodegradable edible coatings technology. The technology of edible coating/film based on starch, gelatin, polyvinyl alcohol and pectin has been developed and the influence of the proposed composition on gingerbreads, fondant candy, marmalade and bread has been determined. Edible coating is a material for environmentally safe disposable utensils, in particular, glasses for hot drinks. For the first time modification of potato starch with chloroanhydride propionic acid and acid chloride acid, as well as pectin with cetyl alcohol and palmitic acid anhydride, has reduced the vapor permeability of films on their basis. For the first time, an express method for determining the degree of pectin esterification by its titrated acidity was developed and a computer-aided computation program was developed using Microsoft Office Access. Marketing studies have shown that fondant candy, marmalade, gingerbread, and bread with edible will be perceived by consumers, contribute to addressing economic and social problems in restaurants, are competitive, as confirmed by Harrington's function.

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 ОПВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шульга Оксана Сергіївна

2. Shulga Oksana S.

Кваліфікація: к. 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. Шульга Оксана Сергіївна

2. Shulga Oksana S.

Кваліфікація: к. 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. Сирохман Іван Васильович

2. Syrohman Ivan V.

Кваліфікація: д. т. н., 05.18.15

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. Капліна Тетяна Вікторівна

2. Kaplina Tetyana V.

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. Перцевий Федір Всеволодович

2. Pertsevyi Fedir V.

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
голови ради**

Соколенко Анатолій Іванович

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
головуючого на засіданні**

Соколенко Анатолій Іванович

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Реєстратор

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є
відповідальним за реєстрацію наукової
діяльності**



Юрченко Т.А.