

# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0407U004755

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 29-11-2007

**Статус:** Захищена

**Реквізити наказу МОН / наказу закладу:**



## II. Відомості про здобувача

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Чоні Інна Володимирівна

2. Choni Inna Volodimirivna

**Кваліфікація:**

**Ідентифікатор ORCID ID:** Не застосовується

**Вид дисертації:** кандидат наук

**Аспірантура/Докторантура:** ні

**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:** 31-10-2007

**Спеціальність за освітою:** 8.091711

**Місце роботи здобувача:** Полтавський університет споживчої кооперації України

**Код за ЄДРПОУ:** 01597997

**Місцезнаходження:** вул. Коваля, 3, м. Полтава, 36014

**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:** Полтавський університет споживчої кооперації України

**Код за ЄДРПОУ:** 01597997

**Місцезнаходження:** вул. Коваля, 3, м. Полтава, 36014

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

### **V. Відомості про дисертацію**

**Мова дисертації:**

**Коди тематичних рубрик:** 65.55.33

**Тема дисертації:**

1. Технологія соусів емульсійного типу з використанням борошна вівсяної та перлової круп
2. Technology of sauces of emulsion type with the use of flour of at meal and perl barley

**Реферат:**

1. Об'єкт - технології соусів емульсійного типу з використанням борошна вівсяної та перлової круп і кулінарної продукції з її використанням; мета - розробка науково обгрунтованої технології соусів емульсійного типу з використанням борошна вівсяної та перлової круп і рекомендацій щодо їх використання у складі кулінарної продукції; методи - фізико-хімічні, органолептичні, мікробіологічні, методи планування і математичної обробки експериментальних даних з використанням комп'ютерних технологій; результати - розроблено науково обгрунтовану технологію соусів емульсійного типу з використанням борошна вівсяної та перлової круп, встановлено споживчі та технологічні властивості, харчову цінність розробленої продукції; впроваджено - в спеціалізованих цехах та закладах ресторанного господарства; галузь - заклади ресторанного господарства
2. Object - technologies of the thermoformed garnishes and soups with their usage; the purpose - development of scientifically proved techniody of thermoformed garnishes on the basis of fatless wheat buds and recommendations on their usage in the composition of soups; methods - physical and chemical, microbiological,

organoleptic, methods of planning of experiment and mathematical modeling; results - the scientifically proved technology of the thermoformed garnishes on the basis of fatless wheat buds is developed, technologies of soups with usage of thermoformed garnishes are developed, consumer and technological properties, food value of developed hroduction are established; introduced - in specialized shops and establishments of restaurant facilities; area - the food concentrate industry, establishments of a restaurant facilities

**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. Шаповал Ніна Іванівна

2. Shapoval Nina Ivanivna

**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. Гринченко Ольга Олексіївна

2. Гринченко Ольга Олексіївна

**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. Ільдірова Світлана Кліментівна

2. Ільдірова Світлана Кліментівна

**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. Заклучні відомості**

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

Черевко Олександр Іванович

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

Черевко Олександр Іванович

**Відповідальний за підготовку  
облікових документів**

**Реєстратор**

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



Юрченко Т.А.