Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0413U001155

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-01-2013

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Туз Наталія Федорівна

2. Tuz Nataliya Fedorivna

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: 26-12-2012

Спеціальність за освітою: 7.091702

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): К 64.088.03

Повне найменування юридичної особи: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, 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: 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: 65.35.33

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології мармеладу желейного з використанням кріас-порошків рослинного походження

2. Improving technology marmalade jelly with krias-powders vegetable origin

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - технологія желейного мармеладу з використанням екстрактів кріас-порошків рослинного походження. Мета - вдосконалення технології мармеладу желейного з використанням рослинних дрібнодисперсних кріас-порошків антоціанової, каротиноїдної та хлорофільної природи з високою забарвлюючою здатністю для надання кольору та підвищення біологічної цінності готових виробів. Методи дослідження - традиційні та спеціальні органолептичні, фізико-хімічні й мікробіологічні, планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних. Наукова новизна полягає в удосконаленні технології виготовлення мармеладу желейного з використанням дрібнодисперсних порошків різних кольорів (із каротиновмісної, хлорофіловмісної та антоціанової рослинної сировини), що дозволяє виробляти продукцію високої якості з максимальним збереженням біологічно активних речовин, із яскравим натуральним кольором, зменшеною витратою драглеутворювача і лимонної кислоти та повним виключенням із рецептури мармеладу синтетичних барвників. Результати впроваджено на підприємствах кондитерської промисловості України та в навчальний процес. Галузь використання - харчова

промисловість.

2. Object - technology of marmalade jelly with the using of vegetable krias-powders extracts. Purpose - improving of marmalade jelly technology with the using of vegetable minute disperse krias-powders by anthocyanin, carotenoid and chlorophyll nature with high color degree for to coloring and increasing of biological value of the finished products. Research methods - traditional and special organoleptic, physico-chemical and microbiological, planning of experiment and mathematical processing of experimental figures. Scientific innovation is improving of marmalade jelly technology with the using of minute disperse powders of different colors (from raw materials containing carotene, chlorophyll and anthocyanins), it's allow to produce high quality products with maximum preservation of biologically active substances, with a colorful natural color, with reducing of cost reduction of agar and citric acid and full exclusion from marmalade composition synthetic color supplements. Results were introduced to confectionery industryin Ukraine and to the educational process. Area of the using - food industry.

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. Лисюк Галина Михайлівна
2. Lisyuk Galina Mihaylovna

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.05

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 Антонелла Миколаївна

2. Дорохович Антонелла Миколаївна

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. Перцевой Федір Всеволодович

2. Перцевой Федір Всеволодович

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. Шаніна Ольга Миколаївна

2. Шаніна Ольга Миколаївна

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Павлюк Раїса Юріївна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Павлюк Раїса Юріївна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності Юрченко Т.А.