Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U001992

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-04-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сабадош Ганна Олександрівна

2. Sabadosh Ganna Olexandrivna

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: 25-03-2011

Спеціальність за освітою: 7.091711

Місце роботи здобувача: Ужгородський комерційний технікум

Код за ЄДРПОУ: 01566075

Місцезнаходження: 88000, м. Ужгород, вул. Капітульна, 1/3

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки, молоді та спорту 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: 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: 65.63.29

Тема дисертації:

1. Технологія десертів молочних з використанням карагінанів

2. Technology of dairy desserts using carrageenans

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - технологія геле- та піноподібних десертів молочних з використанням карагінанів. Мета - розробка науково обґрунтованої технології молочних десертів з пінною та гелеподібною структурою з використанням карагінанів. Методи дослідження - фізико-хімічні, мікробіологічні, органолептичні, методи моделювання та математичного планування експерименту, математично-статистичної обробки результатів. Наукова новизна - науково обґрунтовано та розроблено технологію десертів молочних з гелеподібною структурою з використанням капа-карагінану та піноподібною структурою з використанням йота-карагінану; визначено умови утворення хелатних комплексів між карагінанами та білками молока за участі іонів кальцію, що забезпечують утворення стійких гелеподібних та піноподібних систем; встановлено раціональне співвідношення капа-карагінану та камеді ріжкового дерева, що забезпечує відсутність синерезису гелеподібної продукції; визначено закономірності формування міцних міжфазних адсорбційних шарів на рідких межах розділу фаз, що забезпечують отримання стійких піноподібних молочних систем з використанням йота-карагінану; шляхом повнофакторного експерименту визначено раціональне

співвідношення основних рецептурних компонентів гелеподібної та піноподібної продукції. Результати впроваджено на підприємствах харчової промисловості та навчальний процес. Галузь використання - харчова промисловість.

2. Object of investigations - technology of dairy desserts using carrageenansty indexes. The purpose - scientifically substantiated and elaborated technology of mo-milking desserts with gelling structure based on kappa-carrageenan and foaming structure based on iota-carrageenan. In the thesis it is scientifically substantiated and elaborated technology of mo-milking desserts with gelling structure based on kappa-carrageenan and foaming struc-ture based on iota-carrageenan. The conditions of formation of complexes between milk proteins and carageenan with influence of calcium ions, which providing receiving sta-ble gelling and foaming systems, are established.The most efficient ratio of kappa-carrageenan and carob gums, which ensure re-ceiving non-syneresis gelling products, is determined. The legitimacies of formation of strong adsorption layers on liquid interphase, which ensure receiving sustainable dairy foaming systems based on iota-carrageenan. By full factorial experiment the rational ra-tio of the main components in prescription of gelling and foaming products is proved. The branch of application - 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. Горальчук Андрій Богданович
2. Goralchuk Andriy Bogdanovich

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. Чагаровський Олександр Петрович

2. Чагаровський Олександр Петрович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.13, 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. Гурський Петро Васильович

2. Гурський Петро Васильович

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 Михайлов Валерій Михайлович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні

Михайлов Валерій Михайлович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.