

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. Сабашош 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:

1. Об'єкт - технологія желе- 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 carrageenan 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 structure based on iota-carrageenan. The conditions of formation of complexes between milk proteins and carrageenan with influence of calcium ions, which providing receiving stable gelling and foaming systems, are established. The most efficient ratio of kappa-carrageenan and carob gums, which ensure receiving 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 ratio 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 ОПВ:

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.