Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0416U001801

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 14-04-2016

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Божко Тетяна Василівна

2. Bozhko Tetiana Vasylivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.15

Назва наукової спеціальності: Товарознавство харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 29-03-2016

Спеціальність за освітою: 8.050301

Місце роботи здобувача: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

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 26.055.02

Повне найменування юридичної особи: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, 19, м. Київ, Київська обл., 02156, 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: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 71.01.55

Тема дисертації:

1. Формування споживних властивостей десертних емульсійних крем-лікерів

2. The formation of consumer properties of dessert emulsion cream liqueurs

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено формуванню споживних властивостей десертних емульсійних крем-лікерів. Обґрунтовано взаємодію білково-вуглеводного комплексу цикорлакту та фосфатидів яєчних жовтків при формуванні та стабілізації емульсії десертних емульсійних крем-лікерів протягом гарантійного терміну зберігання. Експериментально підтверджено зниження навантаження спирту на організм людини при споживанні розроблених десертних емульсійних крем-лікерів. Удосконалено класифікацію лікерів, представлених на українському ринку, із застосуванням фасетного підходу і методику оцінювання якості десертних емульсійних крем-лікерів за профілем флейвора. Проведено комплексну оцінку якості десертних емульсійних крем-лікерів за органолептичними, фізико-хімічними показниками та показниками безпечності. Запропоновано можливість ідентифікації десертних емульсійних крем-лікерів, виготовлених з використанням натурального яєчного жовтка. Встановлено особливості змін споживних властивостей

десертних емульсійних крем-лікерів при транспортуванні та зберіганні.

2. The thesis is devoted to the formation of consumer properties dessert emulsion cream-liqueurs. Interaction of tsykorlakt's protein-carbohydrate complex and egg yolks' phosphatides in the formation and stabilization of emulsions of dessert emulsion cream liqueurs during the warranty period of storing is grounded. Confirmed experimentally reducing the burden of alcohol to the human organism during consumed dessert emulsion cream liqueurs. Classification of liqueurs, presented at the Ukrainian market, with the use of facet approach is improved method of evaluating the quality of dessert emulsion cream liqueurs by Flavour profile method. A comprehensive assessment of the quality of dessert emulsion cream liqueurs by organoleptic, physical and chemical indicators and indicators of safety is conducted. An ability to identify dessert emulsion cream liqueurs, made with natural egg yolk, is proposed, by quantity and ratio of the lecithin and cholesterol in finished product. The changes of quality and safety of the dessert emulsion cream liqueurs in the process of storage were studied and the guarantee terms of their storage are set.

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. Рудавська Ганна Богданівна

2. Rudavska Hunna Bogdanivna

Кваліфікація: д.с.-г.н., 06.02.04

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. Сирохман Іван Васильович

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. Красуля Олена Олександрівна

2. Красуля Олена Олександрівна

Кваліфікація: к.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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Мережко Ніна Василівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Мережко Ніна Василівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.