Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U000132

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 14-01-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Демічковська Мирослава Павлівна
2. Demichkovska Myroslava Pavlivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

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: 20-12-2013

Спеціальність за освітою: 8.091711

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: 65.33.29

Тема дисертації:

1. Технологія борошняних кулінарних виробів на основі функціональних композицій

2. The technology of floury culinary products on the base of functional compositions

Реферат/анотація:

1. У дисертації науково обґрунтовано та розроблено технологію борошняних кулінарних виробів на основі функціональних композицій: білково-жирової добавки "Супер" ЕСО, дієтичної добавки з морської водорості цистозіри, карагінану. Встановлено, що використання функціональних композицій з білково-жирової добавки "Супер" ЕСО, дієтичної добавки з морської водорості цистозіри, карагінану забезпечує утворення тістового та фаршевого напівфабрикату, наближеного за структурно-механічними показниками до традиційного тіста та фаршу. Визначено залежність реологічних показників у функціональних композиціях борошняних кулінарних виробів від концентрацій білково-жирової добавки "Супер" ЕСО, дієтичної добавки з морської водорості цистозіри, карагінану. Розроблено технологію та асортимент борошняних кулінарних виробів на основі функціональних композицій дієтичних добавок. Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію, нові технології впроваджено у закладах ресторанного господарства.

2. The technology of floury culinary products on the base of functional compositions ("Super" ECOTM protein-fat supplement, dietary supplement made of cistozira seaweed, food carrageenan) is scientifically based and developed in the thesis. It is identified that the usage of the above-mentioned composition provides the formation of dough and stuffing semi-products that possess structural-mechanical properties similar to traditional dough and stuffing. The dependence of rheological properties of functional compositions on concentration of "Super" ECOTM protein-fat supplement, dietary supplement made of cistozira seaweed, and carrageenan is identified.The technology and the range of floury culinary products on the base of functional compositions of dietary supplements are developed. Normative and technological documentation is developed and certified, the new technologies are implemented into public catering establishments. Economic effect of implementation is calculated.

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. Кравченко Михайло Федорович
2. Kravchenko Mykhaylo Phedorovych

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ковбаса Володимир Миколайович

2. Ковбаса Володимир Миколайович

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. Ільдірова Світлана Климентівна

2. Ільдірова Світлана Климентівна

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 Пугачевський Григорій Федорович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Пугачевський Григорій Федорович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.