Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0408U001699

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 21-04-2008

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кір'янова Ганна Анатоліївна
2. Kirianova Ganna Anatolijivna

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: 16-04-2008

Спеціальність за освітою: 7.091702

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

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 26.058.04

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, 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: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

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 желейних термостабільних начинок шляхом раціонального використання гідроколоїдів рослинного та мікробного походження.

2. The Improvement to technologies jelly thermo stable stuffing by way of the rational use hydrocolloids vegetable and microbial origin.

Реферат/анотація:

1. Робота присвячена удосконаленню технології желейних тер-мостабільних начинок з метою покращення термостабільних властивостей. Вивчено фізико-хімічні властивості гідроколоїдів рослинного та мікробного походження та розраховано раціона-льний склад сумішей гідроколоїдів. Для створення драглеподі-бної термостабільної структури використані суміші гідроколої-дів, визначене раціональне дозування та спосіб їх внесення. До-сліджено вплив гідроколоїдів та їх сумішей на міцність, адге-зійні властивості желейних начинок, стійкість до дії високої температури. Досліджено вплив гідроколоїдів на органолептич-ні та фізико-хімічні властивості готових виробів. Підтверджена можливість покращення термостабільних властивостей желей-них начинок за рахунок додавання суміші гідроколоїдів Ключові слова: желейна начинка, гідроколоїди, здобне печиво, гідрофільність, термічне оброблення.

2. The dissertation is dedicated to improvement to technologies jelly thermo stable stuffing for the reason improvements thermo stable characteristic. It is studied physical-chemical characteristic hydro-colloids vegetable and microbial origin and is calculated rational composition of the mixtures hydrocolloids. For making jelly thermo stable structure are used mixture hydrocolloids, are determined ra-tional dosages and way of their contributing. The explored charac-teristic hydrocolloids and their mixtures on toughness, adhesion characteristic jelly stuffing, resistance to action of the high tempera-ture. The explored influence hydrocolloids on organoleptic and physical-chemical characteristic of the final products. The confirmed possibility of the improvement thermo stable characteristic jelly stuffing by way of the accompaniments hydrocolloids.Keywords: jelly stuffing, hydrocolloids, rich cookie, hydrophility, thermal processing.

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. Корецька І.Л.

2. Koretska I.L.

Кваліфікація: к.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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Перцевой Ф.В.

2. Перцевой Ф.В.

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. Салавеліс А.Д.

2. Салавеліс А.Д.

Кваліфікація: к.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 Шиян П.Л.

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Шиян П.Л.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.