Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0405U004403

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-11-2005

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Полякова Олена Іванівна

2. Polyakova Olena Ivanivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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: 16-11-2005

Спеціальність за освітою: 7.091702

Місце роботи здобувача: ДП "Вільд Україна"

Код за ЄДРПОУ: 30312199

Місцезнаходження: 01103, Київ, Залізничне шосе, 58

Форма власності:

Сфера управління:

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: 65.35.29

Тема дисертації:

1. Розробка ресурсозберігаючої технології шоколадних виробів та розширення їх асортименту

2. The development of energysaving technology of chocolate products and expansion of the assortment

Реферат/анотація:

1. Робота присвячена розробці ресурсозберігаючої технології шоколадних виробів (глазурі, какао-напої) широкого асортименту на основі використання напівфабрикату, отриманого у вихровому млині. Встановлено оптимальні параметри дії вихрового млина та співвідношення інгредієнтів різних видів напівфабрикатів, що забезпечує високий ступінь подрібнення. Встановлено можливість використання какаовели при виробництві напівфабрикату у вихровому млині та на її основі розроблено безвідходну технологію переробки какао-бобів. Розроблені шоколадні вироби функціонального призначення на основі зародків пшениці, інуліномісткого порошку, фруктози. Розроблено технологію антидіабетичної глазурі на фруктозі та обґрунтовано можливість зниження жирів на 3 % при її виробництві. Ключові слова: вихровий млин, ступінь подрібнення, фруктоза, какаовела, зародки пшениці, глазур, інуліномісткий порошок, какао-напої

2. The thesis on obtaining of a scientific degree of Candidate of Technical Science on a specialty 05.18.01 technology of bread products and food concentrates. National University of Food Technologies, Kiev, 2005. The

thesis is devoted to development of energysaving technology of chocolate products (glaze, cocoa-drinks) with wide assortment based on the chocolate semi-finished products, which were produced in the vortical mill. The optimal parameters of vortical mill and proportion of raw materials with different kinds of semi-finished products have been established. The ability of cocoa shell processing in vortical mill for semi-finished product was established. Basing on this wasteless technology processing of cocoa beans has been developed. Chocolate products with functional purpose with the use of wheat sprout, inulincontaining powder, fructose have been developed. The technology of antidiabetic glaze with fructose has been developed and the possibility to decrease in production by 3 % of fat consumption for it has been explained. Key words: vortical mill, degree of crushing, fructose, cocoa shell, wheat sprout, glaze, inulincontaining powder, cocoa-drink

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. Дорохович Антонелла Миколаївна

2. Dorohovych Antonella M.

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

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. Іоргачова Катерина Георгіївна

2. Іоргачова Катерина Георгіївна

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Хомічак Любомир Михайлович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Хомічак Любомир Михайлович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.