

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0403U003017

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 29-09-2003

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гребельник Оксана Петрівна

2. Grebelnik Oxana

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.04

Назва наукової спеціальності: Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 24-09-2003

Спеціальність за освітою: 7091709

Місце роботи здобувача: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: 40021, м. Суми, вул. Герасима Кондратьєва, 160

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.058.03

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: 65.63.35

Тема дисертації:

1. Розробка технології сухих десертних сумішей
2. The mining of the technology of dry dessert mixes

Реферат:

1. Дисертаційну роботу присвячено науковому обґрунтуванню та розробленню технології сухих десертних сумішей для коктейлів та пудингів, у рецептурах яких удосконалено вуглеводний склад за рахунок використання природного цукрозамінника та наповнювачів рослинного походження, які надають продуктам оздоровчого характеру. Показана можливість спільного використання сухого знежиреного молока, фруктози, ячмінно-солодового екстракту, цикорію, топінамбуру в рецептурах нових сухих консервів. Досліджено вплив наповнювачів на якісні характеристики сухих десертних сумішей. Підтверджена доцільність виробництва нових продуктів способом сухого змішування компонентів. Встановлені оптимальні параметри процесу відновлення сумішей. Розроблено комплексну оцінку якості для сухих десертних сумішей та виробів на їх основі. Визначено термін та умови зберігання сухих продуктів. Результати здійснених досліджень підтверджені Деклараційними патентами України на винаходи. Розроблено проект нормативної документації на нові види сухих молочних сумішей для коктейлів та пудингів. Технології отримання сухих консервів та десертів пройшли виробничу перевірку. Ключові слова: сухі десертні суміші,

десерти, коктейлі, пудинги, сухе знежирене молоко, фруктоза, ячмінно-солодовий екстракт, цикорій, топінамбур, якість.

2. The thesis is dedicated to the scientific substantiation and mining of the technology of the new dry dessert mixes of heightened biological value and dairy products on their basis. The capability of sharing of dry skim milk, fructose, malt extract, chicory and helianthus in the mud formulations of new canned food is rotined. Influencing filling materials on qualitative behaviours of dessert mixes is investigated. The expediency of usage of a way of dry mixing of components is demonstrated. The optimal parameters of a deoxidation process of dry mixes are established. The complex estimation of quality for dry dessert mixes and dairy products on their basis is designed. Term and conditions of storage of dry products is established. The patents for the invention affirm the outcomes of researches. The project of the normative documentation on new kinds of dry dairy mixes for cocktails and puddings is designed. The technology of new canned food and products on their basis have passed manufacturing check. Keywords: the dry dessert mixes, desserts, cocktails, puddings, dry skim milk, fruit sugar, malt extract, chicory, helianthus, quality.

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. Скорченко Тетяна Анатоліївна
2. Tatiana Skorchenko

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.11

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. Васюкова Ганна Тимофіївна
2. Васюкова Ганна Тимофіївна

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. Савченко Олександр Аркадійович
2. Савченко Олександр Аркадійович

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.12

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**

Пирог Тетяна Павлівна

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
головуючого на засіданні**

Пирог Тетяна Павлівна

