Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0418U003597

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 07-11-2018

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Пушка Ольга Сергіївна

2. Pushka Olga Sergiyivna

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: 24-10-2018

Спеціальність за освітою: Технології харчування

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

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

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 26.058.07

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

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

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.59.29

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології напівфабрикату для супів-пюре

2. The refinement of technology of semi-finished product for puree soup

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та удосконаленню технології структуроутворювального напівфабрикату для супів-пюре, що дозволить оптимізувати технологічний процес виробництва та покращити органолептичні показники якості готових страв. Досліджено фізико-хімічні та технологічні показникинайбільш розповсюджених видів крохмалів для України - картопляного і кукурудзяного нативних та їх модифікацій. Встановлено переваги використання кукурудзяних крохмалів, модифікованих поперечним зшиванням полімерних ланцюгів у технології напівфабрикату для супів-пюре. Обгрунтовано доцільність застосування емульгатора, а саме - ефіру лимонної кислоти у кількості 0,8 % до маси рецептурної композиції в складі наукової розробки. Досліджено та проаналізовано вплив рецептурних компонентів на структурно-механічні та технологічні характеристики модельних систем напівфабрикату для супів-пюре. Методом математичного моделювання оптимізовано рецептурне співвідношення напівфабрикату 1 на основі крохмалю Thermflo або Thermtex, олії соняшникової, ефіру лимонної кислоти та води, а також напівфабрикату 2, до складу якого входять крохмаль Thermflo або Thermtex, масло вершкове та ефір

лимонної кислоти. Розроблено рецептуру та схему технологічного процесу виробництва напівфабрикату для супів-пюре. Досліджено органолептичні та фізико-хімічні показники якості та безпеки, що дають змогу рекомендувати його для використання в складі супів-пюре, а також за рахунок нейтральних смакових властивостей в складі заправок, соусів, запіканок та ін. За реологічними характеристиками та органолептичними показниками якості встановлено оптимальне дозування напівфабрикату в рецептурній композиції супів-пюре, яке становить 20 % для напівфабрикату 1 та 4 % для напівфабрикату 2. Встановлено закономірність утворення седиментаційної та агрегативної стійкості супів-пюре з використанням напівфабрикату. Визначено вплив наукової розробки на кольоровість готових страв. Розроблено технологію та асортимент супів-пюре з сировини рослинного та тваринного походження з використанням напівфабрикату. Визначено комплекс їх споживчих і технологічних властивостей, обґрунтовано умови та терміни зберігання. Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію, здійснено впровадження нових технологій у закладах ресторанного господарства. Здійснено апробацію технології напівфабрикату та супів-пюре з їх використанням у виробничих умовах, визначено економічну ефективність застосування наукової розробки у ресторанному господарстві.

2. The dissertation is dedicated to the scientific proving and refinement of technology of structure forming semi-product for puree soup. It provides optimization of technological process and increasing of sensorial quality indexes of ready dish. The physical-chemical and technological indexes of most spread types of starch for Ukraine – native potato and corn and their modifications - have been investigated. The corn starch modified by cross sewing of polymeric chains has advantages in technology of semi-product for puree soup. Addition of emulsifier – ester of citric acid – in amount of 0.8 % to the weight of formulation composition has been proven. The effect of formulation components on the structural-mechanical and technological characteristic of model system of semi-finished product for puree soup has been researched and analyzed. Formulation of semi-product 1 on the ground of ThermfloorThermtex starch both with sunflower oil, ester of citric acid and water was optimized by means of method of mathematical modelling. The formulation of semi-product 2 on the ground of ThermfloorThermtex starch both with butter and ester of citric acid was optimized in the same way. The formulation and flow-sheet of semi-finished product for puree soup was developed. The sensorial and physical-chemical quality and safety indexes that encourage recommendation it in puree soup technology were investigated. Due to the neutral taste it may be used in dressing, sauces, pudding production and so on. The optimal dosage of semi-finished product 1in formulation of puree soup is 20 % and 4 % - for semi-finished product 2 by the rheological and sensorial characteristic. The mechanism of creating of sedimentation and aggregative stability of puree soup with semi-finished product was installed. The influence of the semi-finished product on the colority of ready dish was determined. Technology and assortment of puree soup made from herbal and animal raw materials with using of semi-finished product have been developed. The complex of nutritive and technological properties has been determined and conditions and time of storage have been proven. The draft of technological documentation for production of new technologies has been developed as well as new technologies have been applied at the restaurant establishments in Kyiv. Economical effect of applying of refined technology at the restaurant establishments has been determined.

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. Гавриш Андрій Володимирович
2. Havrysh Andriy Volodymyrovych

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кравченко Михайло Федорович
2. Kravchenko Mikhailo Fedorovych

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 Алла Дмитрівна

2. Salavelis Alla Dmytrivna

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 Соколенко Анатолій Іванович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Соколенко Анатолій Іванович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності Юрченко Т.А.