Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0404U002501

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 21-06-2004

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Мінорова Антоніна Володимирівна

2. Minorova Antonina V.

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: 16-06-2004

Спеціальність за освітою: 05.18.16

Місце роботи здобувача: Технологічний інститут молока та м’яса НААН

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: 02660, м. Київ, вул. М. Раскової, 4а

Форма власності:

Сфера управління: Українська аграрна академія наук

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

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

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

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: 65.63.33

Тема дисертації:

1. Розробка технології молочно-солодового десерту функціонального призначення

2. The mining of the milk-malt dessert of the functionality

Реферат/анотація:

1. Метою даної роботи є наукове обґрунтування і розробка технології комбінованого продукту функціонального призначення на молочній основі з ячмінно-солодовим екстрактом. Вперше в якості сировини і як складову продукту при виробництві сиркових десертів використано нетрадиційну рослинну сировину - ячмінно-солодовий екстракт (ЯСЕ). Створена композиція інгредієнтів, без вмісту цукру, що дозволила отримати продукт з приємним солодким смаком, солодовим ароматом та належною консистенцією. Вивчено вплив ЯСЕ на органолептичні, фізико-хімічні, технологічні, мікробіологічні, реологічні показники і властивості, а також біологічну цінність розробленого продукту. Результати проведених досліджень підтвердили доцільність і перспективність використання ячмінно-солодового екстракту, оскільки даний наповнювач сприяє збагаченню продукту біологічно активними речовинами, покращанню смакових, технологічних властивостей, підвищенню біологічної цінності. Крім того, сирковий десерт має високий рівень якості. Ключові слова: комбінований продукт, молочна основа, ячмінно-солодовий екстракт, відсутність цукру, біологічно активні речовини, консистенція, біологічна цінність,

якість.

2. The thesis is dedicated to the scientific substantiation and mining of technology of the combination product on the dairy basis with malt extract of the functionality. For the first time it's used nonconventional raw - malt extract, as possible raw and as the constituent of the product at manufacture of acid curd desserts. The composition of ingredients without sugar is created, which one has enabled to receive the product with pleasant sweet taste, malt odour and the demanded consistency. Influencing a malt extract on organoleptic, physicochemical, technological, microbiological, structural-mechanical parameters and properties, and also biological value of the mining product is studied. The outcomes of the conducted researches have confirmed expediency and prospects of usage of malt extract, as the given filling material promotes enrichment of the product biologically by active materials, improvement gustatory, processing behavior, increase of biological value.

Key words: the combination product, dairy basis, malt extract, biological activity materials, consistency, biological value and 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 ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ромоданова Валентина Олександрівна

2. Romodanova Valentina O.

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.04

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. Рудавська Ганна Богданівна

2. Рудавська Ганна Богданівна

Кваліфікація: д.с.-г.н., 02.06.04

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. Поліщук Володимир Миколайович

2. Поліщук Володимир Миколайович

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.04

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

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.