Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0407U003701

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 08-10-2007

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Калініна Галина Петрівна

2. Kalinina Galyna Petrivna

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: 03-10-2007

Спеціальність за освітою: 7.091709

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 26.058.03

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: 65.63.29

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології молочних напоїв на основі використання цикорію.

2. The development of technology of milk beverage foods on basis of chicory.

Реферат/анотація:

1. Розроблено метод визначення індексу коагуляції білків молока, який характеризує їх термостійкість. Доведено, що значення індексу коагуляції білків термостійкого молока не перевищує 12 %, що підтверджено визначеннями середнього розміру міцел казеїну, активної кислотності молока та його термостійкості, визначеної різними методами. З метою удосконалення первинного теплового оброблення молока-сировини доведено доцільність проведення термізації як первинного теплового оброблення. Рекомендовано проводити термізацію моло-ка 2 ґатунку, що дозволяє покращати властивості сировини: знизити титровану кислотність молока на 1-2 °Т та підвищити термостійкість на одну групу за алкогольною пробою. Виявлено стабілізуючий ефект вмісту екстракту цикорію на білки молока під час теплового оброблення, що доведено значенням індексу коагуляції білків молока, дослідженнями взаємодії вуглеводів цикорію з амінокислотами молока та фракційного складу білків молочно-цикорійної суміші. Обґрунтовано вибір в якості підсолоджувача фруктози, виявлено відсутність її впливу на фізико-хімічні властивості молока. Розроблено рецептури та оптимізовано параметри технологічного процесу, враховуючи функціонально-технологічні

властивості молочно-цикорійної суміші. Досліджено мікробіологічні показники готового продукту, за якими обґрунтовано та встановлено оптимальний режим проведення пастеризації та строк придатності молочного напою з цикорієм до споживання. Розроблено та затверджено у встановленому порядку нормативну документацію на напій молочний з цикорієм. Технічну новизну підтверджено деклараційним патентом України на винахід. Технологія молочних напоїв з цикорієм пройшла перевірку у виробничих умовах. Ключові слова: молоко, термізація, термостійкість, білки, цико-рійна сировина, екстракт цикорію, молочний напій, технологія, якість.

2. The method of index definition of milk proteins coagulation, which characterize their heat resistance, is developed. It is also proved, that the index value of protein coagulation of thermostable milk does not exceed 12%, this is confirmed by definition of middle sized micelle casein, actual acidity of milk and it's heat resistance, defined by different methods. The expediency of carrying out the thermization as primary thermal treatment of crude milk is proved with the purpose of improvement of primary thernal treatment. It is recommended to carry out thermization of the second quality milk, this allows to ameliorate crude quality: reduce titrating milk acidity on 1-2 °T and increase heat resistance on one group according to alcohol sam-ple. It is explored the stabilizing effect of chicory extract content on milk proteins during thermal treatment, that is established by the index value of milk proteins coagulation, researches of interaction between chicory carbons and amino acids of milk and fractional protein content of milk-chicory mixture. It is substantiated the choice of fructose sweetener's quality and it's discovered that it has no influence on physicochemical property of milk. Formulas are developed, parameters are optimized considering function-technological property of milk-chicory mixture. It's investigated microbiological indices of finished product, they determine an optimum performance of pasteurization and useful time of milk beverage. The normative documents about milk beverage with chicory are worked out and approved in accordance with established procedure. The technical novelty is confirmed by declaratory patent of Ukraine for invention. The technology of milk beverage passed the tests in working conditions. Key words: milk, thermization, heat resistance, proteins, chicory extract, milk beverage, technology, 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. Поліщук Галина Євгеніївна

2. Polischuk Galyna

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. Гуць Віктор Степанович
2. Гуць Віктор Степанович

Кваліфікація: д.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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сливка Наталія Богданівна
2. Сливка Наталія Богданівна

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.