Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0406U002894

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 30-06-2006

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Касьянова Надія Олександрівна

2. Kasianova Nadia O

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: 21-06-2006

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: 65.63.33

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології кисломолочних десертів на основі сметани.

2. Improvement of sour milky desserts on the basis of sour cream.

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена науковому обґрунтуванню та удосконаленню технології кисломолочних десертів на основі сметани. Визначений окремий вплив желатину, карагенану, пектину та ксантанової камеді на текстуру сметанних десертів (СД). Проведений мікроструктурний та комплексний термоаналіз різних текстур. Виявлений стабілізуючий ефект обраних стабілізаторів структури при термізації сметанної суміші. Показана доцільність використання натурального плодового чи ягідного соку як смакового наповнювача, та визначений його максимальний вміст, який становить 45%. На основі фізико-хімічних та реологічних досліджень обґрунтовані режими теплової обробки та режими фасування СД в залежності від виду стабілізатору структури. Визначено гарантійні терміни зберігання нових СД. За реологічними та органолептичними властивостями розроблені десерти класифіковані. Результати досліджень та розробок підтверджені деклараційними патентами України на винаходи. Розроблено проект нормативної документації на нові види СД, технологію якихперевірено у промислових умовах. Ключові слова: технологія, десерти, текстура, желатин, карагенан, пектин, ксантанова камедь, плодово-ягідний сік.

2. The dissertation is devoted to scientific basing and technology of sour milky desserts on the basis of sour cream improvement. The separate influence of gelatin, karagenane, pectin and xantane kamedy on the texture of sour cream desserts (SCD) is determined. The microstructural and complex thermoanalysis of different textures is made. The stabilizing effect of chosen structure stabilizers during thermization of sour cream mixture is found. The effectiveness of natural fruit and berry juice use as the taste additive is shown, and its maximal content, which is equal to 45%, is determined. On the basis of physico-chemical and reological researchments the regimes of thermal proc-essing and regimes of SCD package depending on the type of structure stabi-lizer are explained. The guarantee terms of new SCD storage are determined. The prepared desserts are classified according to reologic and organoleptic properties. The results of researchments and elaborations are confirmed by declarational patents of Ukraine for inventions. The project of normative documentation for the new kinds of SCD is invented. Their technology was tested in industrial conditions. Keywords: technology, sour cream desserts, desserts, texture, gelatin, karagenane, pectin, xantane kamedy, structure stabilizers, fruit-berry juice.

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. Скорченко Тетяна Анатоліївна
2. Skorchenko Tetyana A.

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. Кігель Наталя Федорівна

2. Кігель Наталя Федорівна

Кваліфікація: д.т.н., 03.00.20

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. Чагаровський Вадим Петрович

2. Чагаровський Вадим Петрович

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.13

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.