Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0418U005017

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 06-12-2018

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Данилюк Інна Петрівна

2. Danylyuk Inna Petrivna

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: 04-12-2018

Спеціальність за освітою: Технологія харчування

Місце роботи здобувача: Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету

Код за ЄДРПОУ: 05476322

Місцезнаходження: Центральна площа, 7, м. Чернівці, Чернівецька обл., 58000, 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 26.055.02

Повне найменування юридичної особи: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, 19, м. Київ, Київська обл., 02156, 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: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, 19, м. Київ, Київська обл., 02156, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.33

Тема дисертації:

1. Технологія борошняних кулінарних виробів з порошком Atherina pontica

2. Technology of flour culinary products with Atherina pontica powder

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена науковому обґрунтуванню та розробленню технології борошняних кулінарних виробів з використанням порошку Atherina pontica. На основі аналітичного огляду вітчизняної та зарубіжної літератури доведена доцільність використання вітчизняної дрібної риби – Atherina pontica для отримання порошку і його використання у технологіях борошняних кулінарних виробів. Обґрунтовано та оптимізовано технологічні параметри конвективного сушіння подрібненої рибної маси із Atherina pontica. Досліджено хімічний склад та безпечність, граничні терміни зберігання порошку Atherina pontica. Визначено оптимальні концентрації порошку Atherina pontica і структурно-механічні показники прісного тіста. Розроблена технологія і проведено комплексну оцінку якості готових борошняних кулінарних виробів; затверджено нормативну документацію на нові борошняні кулінарні вироби, які впроваджені у закладах ресторанного господарства.

2. The thesis is devoted to the scientific substantiation and development of technology of flour culinary products from an unleavened dough using powder Atherina pontica. On the basis of the analytical review of domestic and foreign literature, it was found that the use of domestic small fish – Atherina pontica for the production of powder and its use in the technology of flour culinary products. The possibility and modes of processing of Atherina pontica into powder are grounded by convection drying of crushed fish mass from it, which allows to more fully utilize the food potential of domestic small fish stocks. The rational parameters of drying of chopped fish mass from Atherina pontica were investigated and their optimization was carried out based on mathematical modelling. The chemical composition and safety of powder from Atherina pontica have been investigated, its functional and technological properties have been substantiated, changes in the quality and safety parameters of the powder have been substantiated, and based on the obtained data, and the limits of storage time of the powder have been established. The optimal concentrations of powdered Atherina pontica and wheat sprouted flour; in a solution of seafood salt in the technology of flour, culinary products were determined. Structural-mechanical parameters of fresh dough based on flour composite mixture have been investigated. Scientifically confirmed the efficiency of the combination of fresh dough for floury culinary products of the flour composite mixture in the powder of Atherina pontica and sprouted wheat flour, in a solution of seafood salt and using 10% solution of ascorbic acid to ensure the stability of structural and mechanical parameters of fresh dough. The technology of fresh dough and an assortment of flour culinary products from it are developed. The complex estimation of quality of the finished floury culinary products is carried out. The normative documentation for new flour culinary products has been developed and approved and their implementation has been implemented in restaurants.

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. Кравченко Михайло Федорович
2. Kravchenko Mykhaylo 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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дорохович Вікторія Віталіївна
2. Dorokhovych Viktoriya Vitaliyivna

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. Самохвалова Ольга Володимирівна
2. Samokhvalova Olha Volodymyrivna

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Притульська Наталія Володимирівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Притульська Наталія Володимирівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.