

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0408U005310

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 12-12-2008

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Онопрійчук Олена Олександрівна

2. Onopriychuk Olena Oleksandrivna

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: 10-12-2008

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 сиркових виробів із зерновими інгредієнтами
2. Improvement of acid curd products technology with grain ingredients

Реферат:

1. Дисертаційну роботу присвячено обґрунтуванню та удосконаленню технології багатокомпонентних молочно-білкових продуктів - сиркових виробів з функціонально-технологічними складовими - зерновими інгредієнтами, використання яких дасть змогу підвищити біологічну цінність та технологічну стабільність продукції. Обґрунтовано вибір використання екструдованих і солодових зернових інгредієнтів, висівок пшеничних та шроту гарбузового в технології сиркових виробів. Визначено кінетику набухання зернових інгредієнтів у молочній сироватці та оптимальні параметри підготовки створених молочно-рослинних систем. Отримані емпіричні рівняння, що описують функціонально-технологічні властивості молочно-рослинних систем залежно від співвідношення інгредієнтів та температури. Встановлено структуроутворюючу здатність зернових інгредієнтів, отриманих різними способами - солододощенням та екструдуванням, в молочній основі. Досліджено технологічні особливості внесення молочно-рослинних систем в молочно-білкову основу, залежно від способу попереднього оброблення зернових. З використанням методів експериментально-статистичного моделювання розроблено ряд математичних моделей і дана їх

графічна інтерпретація, що дає можливість обирати співвідношення компонентів в сиркових виробках залежно від якісних показників сировини. Встановлено оптимальні технологічні параметри процесу виробництва сиркових виробів із зерновими інгредієнтами та здійснено комплексну оцінку їх якості. Розроблено та затверджено у встановленому порядку нормативну документацію на сиркові вироби із зерновими інгредієнтами. Практичну новизну підтверджено деклараційними патентами на корисну модель. Технологія впроваджена на діючих молочних підприємствах. Ключові слова: молоко, сиркові вироби, технологія, молочно-білкова основа, молочно-рослинна система, зернові інгредієнти.

2. The dissertation is devoted to substantiation and improving technologies of multicomponent milk protein products acid curd products with functional compounds - grain ingredients, which will allow increasing the biological value and technological stability of the products. Selection of extruded and malty grain ingredients, wheat bran and pumpkin oilcake in the technology of acid curd products has been substantiated. Mechanism of swelling of grain ingredients in whey and optimal parameters for preparation of milk-vegetable systems has been determined. Empirical equations describing functional and technological properties of milk-vegetable systems depending on the ingredients ratio and temperature have been obtained. Structure-forming ability of processed in different ways grain ingredients in the milk base has been defined. Technological particulars of milk-vegetable systems insertion in the milk-protein basis depending on the way of primary processing of grains have been studied. A number of mathematical models have been developed on the basis of experimental and statistical-modeling methods as well as their graphical interpretation, which enables to choose the components ratio in depending on qualitative characteristics has been provided. Optimal technological parameters of production process of acid curd products with grain ingredients have been determined as well as complex quality evaluation has been carried out. Normative documentation on acid curd products with grain ingredients has been developed and approved in accordance with the established procedure. Practical novelty has been proven by declarational patents for the useful model. The technology has been introduced at operating milk plants. Keywords: milk, acid curd products, technology, milk protein base, milk-vegetable system, grain ingredients.

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 ОПВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Грек Олена Вікторівна

2. Grek Olena Viktorivna

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.19

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., 05.18.12

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. Федін Федір Андрійович

2. Федін Федір Андрійович

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.