

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0417U002335

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-06-2017

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Поп Тетяна Михайлівна

2. Pop Tetiana Mykhaylivna

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: 22-05-2017

Спеціальність за освітою: 7.051701

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

Код за ЄДРПОУ: 05476322

Місцезнаходження: 58002, м.Чернівці, Центральна площа, 7

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: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.33.35

Тема дисертації:

1. Технологія пісочних кондитерських виробів з порошком листя волоського горіха
2. Technology of Shortcrust Pastry with Walnut Leaf Powder

Реферат:

1. Дисертація присвячена науковому обґрунтуванню та розробленню технології борошняних кондитерських виробів із пісочного тіста з використанням порошку листя волоського горіха. На основі аналітичної характеристики огляду вітчизняної та зарубіжної літератури встановлено доцільність використання рослинної сировини у виготовленні борошняних кондитерських виробів з пісочного тіста. Визначено оптимальні концентрації порошку листя волоського у технології борошняних кондитерських виробів із пісочного тіста. Досліджено структурно-механічні показники пісочного тістового напівфабрикату. Розроблена технологія пісочного напівфабрикату підвищеної харчової цінності та асортимент пісочних виробів з нього. Проведено комплексну оцінку якості випеченого пісочного напівфабрикату "Оздоровчий". Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію, нові технології борошняних кондитерських виробів впроваджено у закладах ресторанного господарства.

2. The thesis deals with a scientific substantiation and development of the technology of shortcrust pastry with walnut leaf powder. The analytical review of the domestic and foreign literature proves the prospects and the use of walnut leaf powder in the shortcrust pastry technology to increase the nutritional value and diversify the variety of health functional food. The thesis offers technological processes and production parameters of the walnut leaf powder to provide the required functional and technological characteristics and preserve a maximum quantity of biologically active substances. The research defines the optimum concentration of the walnut leaf powder and sprouted wheat flour in the shortcrust pastry technology. The paper theoretically substantiates and experimentally proves the advantages of complex use of the walnut leaf powder and sprouted wheat flour in the technology of shortcrust pastry to increase its nutritional value. The thesis develops the technology and defines rational parameters of the production process of shortcrust pastry with walnut leaf powder and sprouted wheat flour. Ozdorovchyi partly baked shortcrust pastry is the basis for the production of biscuits and cakes ("Sharm", "Bukovynka"). The research studies the structural and mechanical properties of partly baked shortcrust dough. According to the research of shortcrust pastry it is determined that their organoleptic properties are close to the properties of the traditional products. The chemical composition of the Ozdorovchyi partly baked shortcrust pastry is defined. The thesis develops and duly approves all the reference documents of the walnut leaf powder and shortcrust pastries with its use.

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. Кравченко Михайло Федорович
2. Kravchenko Mykhailo 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. Дорохович Вікторія Віталіївна

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. Самохвалова Ольга Володимирівна

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.