Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0416U001989

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-04-2016

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Омельченко Світлана Борисівна
2. Omelchenko Svitlana Borysivna

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: 31-03-2016

Спеціальність за освітою: 7.05170113

Місце роботи здобувача: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

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 64.088.01

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.65.01

Тема дисертації:

1. Технологія напівфабрикату збивного з використанням какао-масла

2. Technology of semi-finished whipped product with the use of cocoa-butter

Реферат/анотація:

1. У дисертації науково обґрунтовано та розроблено технологію напівфабрикату збивного з використанням какао-масла. Обґрунтовано використання сухого знежиреного молока, поверхнево-активних речовин (ПАР), какао-масла та смакових компонентів в технології напівфабрикату збивного. Установлено залежності піноутворюючої здатності, стійкості, механічної міцності піноемульсійних систем та ступеня дестабілізації жиру від вмісту сухого знежиреного молока, ПАР, какао-масла. Обґрунтовано раціональний вміст основних рецептурних компонентів і технологічні параметри виробництва напівфабрикату збивного з використанням какао-масла. Розроблено рекомендації щодо використання напівфабрикату збивного з використанням какао-масла для солодких страв та кремів оздоблювальних. Розроблено та затверджено нормативну документацію (ТУ У 10.7-01566330-290:2014 "Суміш рідка для збивання "Air cream" (Еір крім)" та технологічну інструкцію з її виробництва). Визначено економічну ефективність упровадження розробок.

2. The actuality of the theme of the dissertation research is substantiated, the aim and the tasks of the research are formulated, scientific novelty and practical value of the obtained results are specified. The information concerning

their approbation and realization, the author's publications is presented, the structure and volume of the work are specified. The research presents analytical review of scientific, technical and patent literature on scientific and practical aspects of creating and use of whipped semi-products with the use of oils. Modern trends of using oils, surface-active substances (SAS) in food products composition re generalized. Their role in foaming and provision of foam stability of foam-emulsive products is clarified, and the reasonability of their application is proved. Normative documentation (TU U 10.7-01266330-290:2014 "Liquid mixture for whipping "Air cream" and technological instruction on its manufacture) is worked out and approved. Social-economic efficiency of introducing the developed technology of manu-facturing whipped semi-product with the use of cocoa-butter is calculated

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. Горальчук Андрій Богданович

2. Goralchuk Andrii Bogdanovich

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гніцевич Вікторія Альбертівна

2. Гніцевич Вікторія Альбертівна

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. Никифоров Радіон Петрович

2. Никифоров Радіон Петрович

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 Михайлов Валерій Михайлович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Михайлов Валерій Михайлович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.