

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U002544

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 02-07-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Криворучко Мирослав Юрійович

2. Kryvoruchko Myroslav Yuriyovych

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: 21-06-2014

Спеціальність за освітою: 8.091711

Місце роботи здобувача: 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

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: 65.33.01

Тема дисертації:

1. Технологія борошняних кулінарних виробів на основі пророщеного зерна пшениці
2. Technology of floury culinary products on the basis of germinated wheat

Реферат:

1. У дисертації науково обґрунтовано і розроблено технологію борошняних кулінарних виробів підвищеної харчової цінності на основі зерна пшениці, пророщеного у розчині морської харчової солі. Встановлено закономірності впливу умов пророщування зерна пшениці в розчині морської харчової солі на формування біологічної цінності борошна з нього (борошна "Здоров'я"). Виявлено закономірності впливу карагінану на формування реологічних властивостей тістового напівфабрикату без клейковини з борошна "Здоров'я" на рівні традиційного пшеничного борошна. Науково обґрунтовано технологічні режими виробництва кулінарних виробів підвищеної харчової цінності з використанням борошна "Здоров'я". Розроблено технологію та асортимент борошняних кулінарних виробів із борошна "Здоров'я". Розроблено та затверджено нормативно-технічну документацію, нові технології впроваджено у закладах ресторанного господарства. Розраховано економічний ефект від впровадження технологій.

2. The thesis is devoted to scientific substantiation and development of the technology of floury culinary products of enhanced nutritional value on the basis of wheat germinated in sea salt solution. It is proved that due to diffusion during germination of wheat in sea salt solution the mineral content in flour made of this wheat increases by 6,7-64,0%. It is found that the formation of rheological properties of semi-finished gluten-free dough made of flour "Zdorovja" at the level of traditional wheat flour is possible through the use of carrageenan, probably because sulfate groups of carrageenan molecules interact with charged groups of flour proteins. The technology and the range of floury culinary products, made of flour "Zdorovja", are developed. Normative and technological documentation is developed and certified, new technologies are implemented into public catering establishments. Economic effect of implementation 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 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. Гринченко Ольга Олексіївна
2. Гринченко Ольга Олексіївна

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. Ільдірова Світлана Кліментівна
2. Ільдірова Світлана Кліментівна

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.