Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0417U002217

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 07-06-2017

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Божок Олександр Сергійович
2. Bozhok Olexsandr

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.01

Назва наукової спеціальності: Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 24-05-2017

Спеціальність за освітою: 7.091702

Місце роботи здобувача: Відкрите акціонерне товариство "Вінницька кондитерська фабрика"

Код за ЄДРПОУ: 00382013

Місцезнаходження: 287100, м. Вінниця, вул. Гліба Успенського, 8

Форма власності:

Сфера управління: Держадміністрація

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д.26.058.06

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: 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: 65.35.31

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології жувальної карамелі спеціального призначення

2. Development of technology of chewing caramel of special use

Реферат/анотація:

1. Робота присвячена розробці інноваційної технології жувальної карамелі для надання їйфункціональних, дієтичних і дієтично-функціональних властивостейшляхом раціонального використання цукрів: сахарози, глюкози, фруктози, тагатози; цукрозамінників і ФФСІ. Об'єктом дослідження є технологія жувальної карамелі. Досліджено можливість раціонального використання сахарози та глюкози увиробництві жувальної карамелі функціонального призначеннятадодання фізіологічно-функціональних сировинних інгредієнтів (пребіотика лактулози, аскорбінової кислоти, борошна зародків пшениці, харчової добавки "Гемовітал").Встановлена і науково обгрунтована необхідність при виробництві жувальної карамелі дієтично-функціонального призначення використовувати суміш фруктоза- ізомальтитол та суміш тагатоза-мальтитол.

2. The paper is devoted to the development of technology of chewing caramel to add functional, dietary and dietary and functional characteristics to chewing caramel through the rational use of sugars: saccharose, glucose, tagatose; sugar substitutes and Physiologically Functional Raw Ingredients which provide chewing caramel with

the status 'Functional Food Product' and 'Dietary and Functional Food Product'. The object of research is technology of Chewing Caramel. The possibility of rational use of saccharose and glucose during the production of chewing caramel of functional use through the rational use of physiologically functional raw ingredients (prebiotic lactulose, ascorbic acid, flour of wheat germs, food adittive 'Gemovital') has been examined. The possibility of rational use of sugars of fructose, tagatose and new generation of sugar substitutes isomaltitol, maltitol during the production of chewing caramel having the status 'Dietary and Functional Food Product' has been confirmed.

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. Дорохович Антонелла Миколаївна

2. Dorokhovich Antonella

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.01

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. Іоргачова Катерина Георгіївна

2. Іоргачова Катерина Георгіївна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.01

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. Олексієнко Наталія Валентинівна

2. Олексієнко Наталія Валентинівна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.01

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 Ковбаса Володимир Миколайович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Ковбаса Володимир Миколайович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.