Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0415U002554

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 16-06-2015

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Котляр Олег Володимирович
2. Kotlyar Oleg Volodimirovich

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: 04-06-2015

Спеціальність за освітою: 8.05170113

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 сухого жировмісного для солодких страв з піноемульсійною структурою.

2. Technology of dry fat-containing semi-product for sweet dishes with foam-emulsion structure.

Реферат/анотація:

1. У дисертації науково обґрунтовано та розроблено технологію напівфабрикату сухого жировмісного для солодких страв з піноемульсійною структурою. Обґрунтовано використання низькомолекулярних поверхнево-активних речовин (ПАР), концентрату білкового молочного та олії соняшникової в технології напівфабрикату сухого жировмісного. Установлено залежності піноутворюючої здатності, стійкості та міцності піноемульсійних систем від вмісту ПАР, а також умови, що забезпечують одночасний перебіг процесів емульгування та піноутворення під час відновлення напівфабрикату сухого жировмісного. Обґрунтовано раціональний вміст основних рецептурних компонентів і технологічні параметри виробництва напівфабрикату сухого жировмісного. На підставі проведених досліджень розроблено рекомендації із використання напівфабрикату сухого жировмісного для солодких страв з піноемульсійною структурою. Розроблено принципову технологічну схему та рецептурний склад семи найменувань солодких страв з піноемульсійною структурою. Розроблено та затверджено нормативну документацію (ТУ У 10.7-01566330-297:2014 "Суміш суха для збивання "Air mix" (Еір мікс)"). Проведено апробацію технології напівфабрикату

сухого жировмісного та солодких страв із піноемульсійною структурою з його використанням у закладах ресторанного господарства та підприємствах харчової промисловості України. Результати наукових досліджень упроваджено в навчальний процес. Визначено економічну ефективність упровадження розробок.

2. The thesis scientifically proved and developed technology for dry fat-containing semi-product for sweet dishes with foam-emulsion structure. It justifies the use of low molecular weight surfactants, dairy protein concentrate and sunflower oil in the technology of dry fat-containing semi-finished product. The dependence of the foaming capacity, stability and strength foam-emulsion systems from the content of the surfactant and the conditions that allows the simultaneous processes of emulsification and foaming in the recovery of prefabricated dry fat-containing. Justified rational prescription content of the main components and technological parameters of production of prefabricated dry fat-containing. Recommendations on the use of dry fat-containing semi-product for sweet dishes with foam-emulsion structure were developed. Process flow diagram and prescription composition of seven types of sweet dishes with foam-emulsion structure was developed. A range of work on implementation of research results was done. Regulatory documentation (TU U 10.7-01566330-297: 2014 "A mixture of dry-beater "Air mix""), technological instruction on its production and technological instructions for the production of sweet dishes with a foam structure with dry fat-containing semi-product were developed and approved. The results of the scientific studies implemented in the production and training process. Determined the economic efficiency of the design implementation.

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. Horalchuk 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. Гурський Петро Васильович

2. Гурський Петро Васильович

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.