Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0404U003870

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 29-10-2004

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Бовкун Алла Олександрівна
2. Bowkun Alla Olekcandrowna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.04

Назва наукової спеціальності: Технологія м`ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 27-10-2004

Спеціальність за освітою: 05.18.04

Місце роботи здобувача: Технологічний інститут молока та м’яса НААН

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: 02660, м. Київ, вул. М. Раскової, 4а

Форма власності:

Сфера управління: Українська аграрна академія наук

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.058.03

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, 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: Технологічний інститут молока та м'яса НААН

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: 02660, м. Київ, вул. М. Раскової, 4а

Форма власності:

Сфера управління: Українська аграрна академія наук

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.63.39

Тема дисертації:

1. Дослідження фізико-хімічних процесів плавлення і розробка технології пастоподібних плавлених сирів з використанням кисломолочного сиру.

2. Research of physical and chemical processes of melting and development of technology paste-like processes cheeses with use of cottage cheese.

Реферат/анотація:

1. Диссертаційну роботу присвячено науковому обгрунтуванню фізико-хімічних процесів плавлення та розробленню технології пастоподібних плавлених сирів з використанням сиру кисломолочного. Показана можливість заміни в рецептурах сичугових і спеціальних сирів на більш дешеву білкову сировину - кисломолочний сир. Досліджено структурні перетворення під час плавлення білкової сировини в плавлений сир за ступенем декальцшнуваннята пептизації, ступенем дисперсності жирової та білкової фаз, зміні форм вологи, а також реологічними показниками. Показано, що високий рівень ступеня декальцінування та пептизації плавлених сирів, виготовлених на основі кисломолочного сиру, забезпечує одержання пастоподібних сирів високої якості. Визначено роль структуроутворювача у процесі плавлення білку, що дозволило знизити концентрацію солі-плавителя. Ключові слова : кисломолочний сир, плавлений сир, сичугові сири, структуроутворювач, сіль-плавитель, декальцінування, пептизація, диспергування, зв'язана

волога, технологія.

2. The dissertation work is devoted to a scientific substantiatson of physical and chemical processes of melting and development of technology of paste-like processes cheeses with use of cottage cheese. The possibility of replacement of rennet and special cheeses by cheaper protein raw material - cottage cheese or curd in receipts was chown. The structural transformations in prosess of melting of protein raw material into processed cheeses are investigated (on depth of protein decay, diapersibility degree of fat and protein phases change of moisture forms and rheological parameters). The higs level of decalcification and peptization of processed cheeses on the basis of cottage cheese is stown, that prowites the obtaining of high-quality paste-like cheeses. Keywords: cottage cheese, processed cheese, firm rennet cheeses, vodified starch, salt-melter, melting process, degree jf decalcification, peptization, dispersibility, bound moisture, technology.

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. Гуляєв-Зайцев Сергій Сергійович
2. Guliayv-Zaytsev Sergey Sergeevich

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.04, .

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. Рудавська Ганна Богданівна

2. Рудавська Ганна Богданівна

Кваліфікація: д.с.-г.н., 02.06.04

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. Поліщук Галина Євгенівна

2. Поліщук Галина Євгенівна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.04

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 Пирог Тетяна Павлівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Пирог Тетяна Павлівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.