

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0408U004559

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 11-11-2008

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Романенко Роман Петрович

2. Romanenko Roman Petrovich

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: 31-10-2008

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: 65.35.01

Тема дисертації:

1. Технологія пісочного тіста і печива функціонального призначення з використанням селеновмісних олій
2. Technology of short pastry and functional short pastry biscuits with the use of selenium-containing oils

Реферат:

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню технології пісочного печива, отриманого на основі раціонального комбінування традиційних інгредієнтів та використання селеновмісних олій і модифікованого крохмалю. Науково обґрунтовано параметри механічної кулінарної обробки пісочного тіста, раціональну концентрацію олій з селеном та модифікованого крохмалю, яка сприяє покращенню органолептичних властивостей, харчової та біологічної цінності пісочного печива. Проведено комплексну оцінку якості нових виробів за органолептичними, фізико-хімічними показниками та показниками безпечності. На основі експериментальних досліджень показників якості та безпечності розроблених виробів доведено їхню функціональну спрямованість, яка полягає у підвищенні вмісту селену, токоферолу, каротиноїдів та поліненасичених жирних кислот груп ω -6 та ω -3. Визначено соціальний та економічний ефект від виробництва та реалізації нових видів пісочного печива, розраховано їх конкурентопридатність. На нові

продукти розроблено нормативну документацію.

2. The research paper deals with scientific substantiation of short pastry biscuits technology made on the basis of rational combining the traditional ingredients and the use of oils with selenium and modified starch. There have been scientifically substantiated the parameters of mechanical culinary processing of short pastry, rational concentration of selenium-containing oils and modified starch, which help to improve organoleptic properties, nutritive and biological value of short pastry biscuits. The complex quality assessment of new products according to organoleptic, physical and chemical indices and the safety indices has been carried out. On the basis of experimental research of quality and safety indices of the developed products there has been proved their functional directivity, which is stipulated by high-content of selenium, tocopherol, carotenoid and fatty acids of the groups Omega 6 and Omega 3. There has been determined the social and economic effect of the production and selling of new types of short pastry biscuits; their competitiveness has been calculated. All normative documents have been developed.

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. Грищенко Ігор Миколайович
2. Grichenko Igor Mykolaevych

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. Ковбаса Володимир Миколайович
2. Ковбаса Володимир Миколайович

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. Гніщевич Вікторія Альбертівна
2. Гніщевич Вікторія Альбертівна

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**

Пугачевський Григорій Федорович

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
головуючого на засіданні**

Пугачевський Григорій Федорович

