

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0417U002750

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 13-07-2017

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Діхтярь Альона Миколаївна

2. Dikhtiar Alona Mykolaivna

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: 30-06-2017

Спеціальність за освітою: 8.05170112

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: 65.33.35

Тема дисертації:

1. Технологія продукції із заварного тіста з використанням олії соняшникової високоолеїнового типу
2. The technology of production of choux pastry using high oleic sunflower oil

Реферат:

1. У дисертації науково обґрунтовано технологію продукції із заварного тіста з використанням олії соняшникової високоолеїнового типу (ОСВТ). Визначено вплив технологічних факторів на властивості ОСВТ. Обґрунтовано раціональні параметри технологічної обробки ОСВТ, що дозволяють використовувати її як рецептурний компонент заварного тіста та середовище для смаження. Одержано комплекс нових даних, що характеризують органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні та токсикологічні показники, поживну цінність нової продукції, науково обґрунтовано умови й терміни зберігання. Доведено доцільність зберігання продукції із заварного тіста з використанням ОСВТ в охолодженому стані за температури 0...6 С та відносної вологості повітря 70...75% протягом 72 год. Виконано комплекс робіт з упровадження результатів дослідження. Розроблено та затверджено ТУ У 10.7-01566330-311:2015 "Вироби борошняні кондитерські із заварного тіста" та ТІ до ТУ У 10.7-01566330-311:2015, що регламентують процес виробництва продукту. Нові технології впроваджено у діяльність ТОВ "Підприємство АВІС", ТОВ "Клуб Болеро", ТОВ "Перспективні технології", кафе "Паприка", результати дослідження - в освітній процес ХДУХТ.

2. In the thesis it is scientifically proved the technology of production of choux pastry using high oleic sunflower oil (HOSO). HOSO technological process and physical and chemical properties were studied. The rational parameters of technological processing of HOSO are substantiated, that allows to use it as a recipe component of choux pastry and frying medium. The complex of new data that characterize organoleptic, physical, chemical, microbiological and toxicological indicators, new products' nutritional value is obtained, storage conditions and shelf life are scientifically substantiated. The expediency of storage of choux pastry products using high oleic sunflower oil in a refrigerated state at the temperature 0...6 C and relative humidity 70...75% during 72 hours was proved. A range of works on implementation of research results was conducted. There was developed and approved TU U 10.7-01566330-311: 2015 " Flourey confectionery products from choux pastry" and TI to TU U 10.7-01566330-311:2015, that regulate the production process. New technologies are implemented in the activity of LLC-company "AVIS", LLC "Club Bolero", LLC "Perspective Technologies", cafe "Paprika", the study results - in HDUHT educational process.

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. Федак Наталя Василівна
2. Fedak Natalia Vasylivna

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. Кравченко Михайло Федорович
2. Кравченко Михайло Федорович

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. Неміріч Олександра Володимирівна
2. Неміріч Олександра Володимирівна

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

