Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0415U004726

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 09-11-2015

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ткаченко Аліна Сергіївна
2. Tkachenko Alina Sergiivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.15

Назва наукової спеціальності: Товарознавство харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 15-10-2015

Спеціальність за освітою: 8.050302

Місце роботи здобувача: Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі"

Код за ЄДРПОУ: 01597997

Місцезнаходження: вул. Коваля 3, м. Полтава, 36014

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): К 35.840.02

Повне найменування юридичної особи: Львівський торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01597980

Місцезнаходження: вулиця Туган-Барановського, 10, м. Львів, Львівська обл., 79005, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Центральна спілка споживчих товариств України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Львівська комерційна академія Укоопспілки

Код за ЄДРПОУ: 01597980

Місцезнаходження: 79005, Україна, м. Львів, вул. Туган-Барановського, 10

Форма власності:

Сфера управління: Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 71.01.55

Тема дисертації:

1. Формування споживних властивостей печива цукрового підвищеної харчової цінності
2. Formation of consumer properties cookies sugar high nutritional value

Реферат:

1. Дисертація присвячена вирішенню завдання поліпшення харчової цінності та збереженості печива цукрового. Доведено доцільність застосування біоантиоксидантів рослинного походження (порошку трави медунки лікарської, трави споришу, квітів календули лікарської, кореню барбарису), нетрадиційної сировини з підвищеною біологічною цінністю (порошків квасолі білої, яблук, абрикосів сушених; насіння льону, сиропів з обліпихи та календули лікарської, сушених ягід барбарису, сироватки сухої знежиреної, концентрату сироваткового білкового, препарату яєчної шкаралупи з лимонним соком, листя малини сушеної, варення з аличі та кабачків, варення з обліпихи) та нетрадиційних олій (лляної, соєвої, каротинової, гарбузової, обліпихової) для виробництва печива цукрового. Аналіз хімічного складу свідчить про підвищення вмісту незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, мінеральних речовин і вітамінів у новому печиві цукровому. Досліджено залежність зміни якості печива цукрового за органолептичними, мікробіологічними та показниками якості ліпідної фракції під час зберігання від використаних добавок, умов зберігання та видів пакування. У результаті досліджень рекомендовано

використовувати BOPP-плівки прозору та металізовану для зберігання печива цукрового. Розроблено та затверджено нормативну документацію (рецептури та технологічні інструкції) на нове печиво цукрове.

2. The dissertation is devoted to the task of improving the nutritional value and preservation of sugar cookies. The expediency of application of bioantioxidants of plant origin (pulmonaria offincalis powder, knotweed, calendula officinalis flowers, barberry root), unconventional raw material with increased biological value (powdered white bean, apples, dried apricots; flax seeds, sea-buckthorn and calendula officinalis syrups, dried barberry berries, dry fat-free milk serum, protein concentrate of milk serum, preparation of eggshells with lemon juice, dried raspberry leaf, cherry plums and zucchini jam, sea-buckthorn jam) and unconventional oils (flax, soya, carotene, pumpkin, sea-buckthorn) in the sugar cookies production has been proved. Chemical composition analysis indicates increased content of essential amino acids, polyunsaturated fatty acids, minerals and vitamins in the new sugar cookies. New sugar cookies meet the requirements of the normative documentation by physical-chemical parameters. Based on the microbiological parameters definition and toxic elements content the nutritional safety of the new sugar cookies samples has been proved. The dependence of sugar cookies quality change by organoleptic, microbiological and quality of lipid fraction during storage indicators on the additives used, storage conditions and packing types has been investigated. Based on the research results, we recommend using transparent and metalized BOPP packaging for the sugar cookies storage. The normative documentation (recipes and technological instructions) for the new sugar cookies "Colors of nature", "Summerhouse", "Barberry" and "Bright Sunny" has been developed and approved, patents for utility model have been received.

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. Сирохман Іван Васильович
2. Syrokhman Ivan Vasylovych

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.15

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. Мардар Марина Ромиківна
2. Мардар Марина Ромиківна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.15

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. Павлишин Маріанна Львівна
2. Павлишин Маріанна Львівна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.15

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	Доманцевич Ніна Іванівна
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Доманцевич Ніна Іванівна
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.