Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0418U000203

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-03-2018

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Бойдуник Роксолана Миколаївна

2. Boidunyk Roksolana Mykolaivna

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: 05-03-2018

Спеціальність за освітою: 8.050302

Місце роботи здобувача: Львівський торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01597980

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

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: Львівський торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01597980

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

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 71.01.55, 71.01.55

Тема дисертації:

1. Поліпшення споживних властивостей тортів на вафельній основі з використанням нетрадиційної сировини

2. Improvement of consumer properties of cakes on a waffle basis using alternative raw materials

Реферат/анотація:

1. У дисертації науково обґрунтовано доцільність використання нетрадиційних видів сировини для поліпшення споживних властивостей та збереженості вафельних тортів із жировими начинками. Експериментально встановлена антиоксидантна ефективність сполук жмихів чорного кмину, насіння маку, насіння гарбуза, розторопші, порошків любистку, трави гречки, розмарину та іван-чаю у поєднанні з синергістом на жирову основу начинки вафельних тортів. Розроблено і запропоновано до виробництва нові вафельні торти з жировими начинками: "Гречанка", "Івасик-Телесик", "Маковий", "Львів'янка" та "Осіннє рондо" з використанням нетрадиційної сировини: порошків трави гречки, іван-чаю, розмарину, любистку та ягід чорниці; жмихів розторопші, насіння маку, гарбуза та чорного кмину; солоду житнього ферментованого, борошна червоної сочевиці та керобу. Доведено, що використана сировина забезпечує створення нових виробів з поліпшеними органолептичними властивостями, підвищеною харчовою та біологічною цінністю. Проведено комплексну товарознавчу оцінку якості вафельних тортів та науково доведено закономірності змін показників під дією процесів, що відбуваються при зберіганні, зокрема органолептичних, фізико-

хімічних, мікробіологічних. Експериментально встановлено можливість подовжити гарантійний термін зберігання вафельних тортів із жировими начинками до 9 місяців зі стабілізацією їх споживних властивостей завдяки використанню нетрадиційної сировини, вакуумних пакетів із металізованого поліпропілену та пакетів із поліаміду і поліетилену харчового з модифікованим газовим середовищем. Розроблено та затверджено нормативну документацію (рецептури та технологічні інструкції) на нові вафельні торти "Гречанка", "Івасик-Телесик", "Маковий", "Львів'янка" та "Осіннє рондо", здійснено їх виробниче впровадження. Розробленням та впровадженням у виробництво тортів на вафельній основі з використанням нетрадиційної сировини досягнуто відповідного соціального та економічного ефекту.

2. The dissertation scientifically substantiates the expediency of using non-traditional types of raw materials for improving the consumer properties and preservation of waffle cakes with fatty fillings. The antioxidant efficacy of compounds of black cumin bunches, poppy seeds, pumpkin seeds, thistle seeds, lovage, herbs of buckwheat, rosemary and ivan-tea combined with a synergist on the fatty basis of filling of waffle cakes has been experimentally established. The new waffle cakes with fatty fillings were developed and offered for production: "Hrechanka", "Ivasyk-Telesyk", "Makovyi", "Lvivyanka" and "Osinnye Rondo" using alternative raw materials: buckwheat grass powder, ivan-tea, rosemary, lovage and blueberries; thistle snails, poppy seeds, pumpkin and black cumin; rye fermented malt, red lentil flour and kerob. It is proved that the used raw material provides the creation of new products with improved organoleptic properties, high nutritional and biological value. A comprehensive commodity evaluation of the quality of waffle cakes was carried out and the laws of changes in the indicators under the influence of processes occurring during storage, in particular, organoleptic, physico-chemical, microbiological, were proved. The possibility to extend the warranty period of storage of waffle cakes with fatty fillings up to 9 months with the stabilization of their consumer properties due to the use of non-traditional raw materials, vacuum packages of metallized polypropylene and packages of polyamides and polyethylene food with a modified gas environment, was experimentally established. The normative documentation (recipes and technological instructions) for the new waffle cakes of "Hrechanka", "Ivasyk-Telesyk", "Makovyi", "Lvivyanka" and "Osinnye Rondo" have been created and approved, their production implementation has been carried out. The development and introduction into the production of cakes on waffle basis with the use of the alternative raw materials has achieved a corresponding social and economic effect.

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. Sirokhman 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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сирохман Іван Васильович

2. Sirokhman 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. Оболкіна Віра Іллівна

2. Оболкіна Віра Іллівна

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. Оболкіна Віра Іллівна
2. Оболкіна Віра Іллівна

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. Ткаченко Аліна Сергіївна
2. Ткаченко Аліна Сергіївна

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ткаченко Аліна Сергіївна
2. Ткаченко Аліна Сергіївна

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.