Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0825U000097

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 08-01-2025

Статус: Запланована

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ван Фань ..

2. Fang .. Wang

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор філософії

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 181

Назва наукової спеціальності: Харчові технології

Галузь / галузі знань: виробництво та технології

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Харчові технології

Дата захисту: 16-05-2023

Спеціальність за освітою: Освіта кулінарії та харчування

Місце роботи здобувача:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): 1196

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, Суми, Сумський р-н., 40021, 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: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації: Англійська

Коди тематичних рубрик: 65.35

Тема дисертації:

1. Підвищення якості бобових відходів фізичними методами при їх використанні у технології печива
2. Improving the quality of bean dregs by physical methods during its use in bakery technology

Реферат:

1. Мета дисертації - наукове обґрунтування та розробка технологій підвищення якості бобових відходів фізичними методами при їх використанні в технологіях печива. Об'єктом дослідження є якість бобових відходів, оброблених фізичними методами. Предметом дослідження є фізико-хімічні властивості борошна з бобових відходів, оброблених фізичними методами; фізико-хімічні властивості тіста та печива, виготовленого з використанням бобових відходів; їх технологічні, реологічні та органолептичні властивості; параметри процесів обробки бобових залишків фізичними методами. Доведено актуальність і доцільність використання ультратонкого помелу в поєднанні з обробкою високим тиском, обробкою у мікрохвильовій печі та високотемпературною обробкою як ефективного джерела розчинної харчової клітковини для функціональних композицій і покращення харчових властивостей бобових залишків

2. The purpose of the dissertation is scientific substantiation and development of technologies for improving the quality of leguminous waste when using physical methods in baking technologies. The object of the study is the quality of leguminous waste processed by physical methods. The subject of the study is the physicochemical

properties of leguminous waste processed by physical methods; physico-chemical properties of dough and cookies made using bean waste; their technological, rheological and organoleptic properties; parameters of the processing of leguminous residues by physical methods. The relevance and feasibility of using ultrafine grinding combined with high pressure, microwave and high-temperature cooking for a good source of soluble dietary fiber for functional compositions and nutritional quality of bean dregs has been proved.

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки: Фундаментальні наукові дослідження з найбільш важливих проблем розвитку науково-технічного, соціально-економічного, суспільно-політичного, людського потенціалу для забезпечення конкурентоспроможності України у світі та сталого розвитку суспільства і держави

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності: Освоєння нових технологій транспортування енергії, впровадження енергоефективних, ресурсозберігаючих технологій, освоєння альтернативних джерел енергії

Підсумки дослідження: Теоретичне узагальнення і вирішення важливої наукової проблеми

Публікації:

- Wang, F., Sukmanov, V., & Zeng, J. (2019). Effect of ultrafine grinding on functional properties of soybean by-products. Ukrainian Food Journal, 8(4), 687-903. (Web of Science Core Collection), Personal contribution: Conceptualization, Methodology, Formal analysis, Data Curation, Investigation, Writing - original draft, Writing-Review & Editing.
- Wang, F., Sukmanov, V., & Zeng, J. (2020). Effect of ultrafine grinding and high pressure technology on functional properties of soybean by-products. Ukrainian Food Journal, 9(1), 120-259. (Web of Science Core Collection), Personal contribution: Methodology, Formal analysis, Directing research, Methodology, Data curation, Writing - original draft, Revising manuscript.
- Wang, F., Sukmanov, V., Zeng, J., & Jiang, J. (2020). Improving the quality of soybean by-products by physical methods during its use in bakery technology. Review. Ukrainian Food Journal, 9(3). (Web of Science Core Collection), Personal contribution: Methodology, Formal analysis, Directing research, Methodology, Data curation, Writing - original draft, Revising manuscript.
- Wang, F., Sukmanov, V., & Zeng, J. (2021). Effect of the addition of soybean dregs treated by ultrafine grinding and microwave technology on the quality of crispy biscuits. Ukrainian Food Journal, 10(4). (Web of Science Core Collection), Personal contribution: Methodology, Formal analysis; Directing research, Methodology, Data curation, Writing - original draft; Revising manuscript.
- Wang, F., Zeng, J., Gao, H., & Sukmanov, V. (2021). Effects of different physical technology on compositions and characteristics of bean dregs. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 73, 102789. https://doi.org/10.1016/j.ifset.2021.102789. (Scopus, Q1).
- Wang, F., Zeng, J., Tian, X., Gao, H., & Sukmanov, V. (2022). Effect of ultrafine grinding technology combined with high-pressure, microwave and high-temperature cooking technology on the physicochemical properties of bean dregs. LWT - Food Science and Technology, 154, 112810. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112810. (Scopus, Q1).

Наукова (науково-технічна) продукція:

Соціально-економічна спрямованість:

Охоронні документи на ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації: Впроваджено

Зв'язок з науковими темами: 0119U101237

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сукманов Валерій Олександрович
2. Valeriy A. Sukmanov

Кваліфікація: д.т.н., професор, 05.18.12

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Серік Максим Леонідович
2. Maksym L. Serik

Кваліфікація: к. т. н., доц., 05.18.16

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація: https://orcid.org/0000-0002-1236-7454

Повне найменування юридичної особи: Державний біотехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44234755

Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, Харків, Харківський р-н., 61002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Камбулова Юлія Вікторівна
2. Julya V. Kambulova

Кваліфікація: д. т. н., професор, 05.18.01

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0001-7897-8533

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, Київ, 01601, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Медведєва Анжеліка Олександрівна
2. Anhelika M. Medvedeva

Кваліфікація: к.т.н., доцент, 05.18.16

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-7991-9161

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Державний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44470624

Місцезнаходження: вул. Кіото, буд. 19, Київ, 02156, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Мельник Оксана Юріївна
2. Oksana Y. Melnyk

Кваліфікація: к. т. н., доцент, 05.18.01

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-9201-795

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Мазуренко Ігор Костянтинович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Мазуренко Ігор Костянтинович
Відповідальний за підготовку облікових документів	Веретейченко Ірина Анатоліївна
Реєстратор	УкрІНТЕІ
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Тетяна Анатоліївна