

# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U000458

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 28-02-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



## II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Прилуцька Ліна Петрівна

2. Prilutska Lina Petrivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.01

Назва наукової спеціальності: Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 23-02-2011

Спеціальність за освітою: 8.091702

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):** Д 26.058.06

**Повне найменування юридичної особи:** Національний університет харчових технологій

**Код за ЄДРПОУ:** 02070938

**Місцезнаходження:** вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, 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:** Національний університет харчових технологій

**Код за ЄДРПОУ:** 02070938

**Місцезнаходження:** 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

### **V. Відомості про дисертацію**

**Мова дисертації:**

**Коди тематичних рубрик:** 65.35.35

**Тема дисертації:**

1. Удосконалення технології білково-збивного печива на основі цукрозамінників
2. Improvement a technology of albumen - whipped biscuits on the base of sugarsubstitution

**Реферат:**

1. Дисертацію присвячено удосконаленню технології білково-збивного печива з метою зниження глікемічності, калорійності та надання виробам статусу фізіологічно-функціональний продукт. Досліджено піноутворювальну здатність яєчного білка. Встановлено можливість відновлення сухого яєчного білка водою, овочевими соками та екстрактами чаю. Науково обґрунтовано доцільність використання цукрозамінників лактитолу та ізомальту при виробництві білково-збивного печива зниженої глікемічності, що дає можливість споживати дані вироби хворим на цукровий діабет. Встановлено вплив лактитолу та ізомальту на процес піноутворення яєчного білка. Доведено, що лактитол та ізомальт доцільно використовувати у технології білково-збивного печива у співвідношенні 1:1 до яєчного білка. Досліджено вплив цукрозамінників нового покоління та відновників сухого яєчного білка на процес сушіння виробів, а також на зміну сорбційно-десорбційних властивостей печива в процесі зберігання. На нові види білково-збивного печива розроблено та затверджено рецептури ЗАТ "Укркондитер", проведено виробничу та клінічну апробацію.

2. The dissertation is devoted to the improvement of technology of albumen - whipped biscuits with a purpose to reduce glicemic value, caloric value, and to give the products a status of a physiologically - functional product. The foam forming ability of egg albumen was researched. The possibility of recovering of dry egg albumen with the help of the water, vegetable juice and tea extracts was defined. The witty, usage of sugar substitution lactitol and isomalt in producing of albumen - whipped biscuits of under - state glicemic value was scientifically motivated, and it gives possibility to eat these products to somebody who has a disease as sugar diabetes. The influence of lactitol and isomalt on the process of foamforming of egg albumen was defined. If was brought that lactitol and isomalt worthy to use in technology of albumen - whipped biscuits in correlation 1:1 to the egg albumen. It was researched the influence of sugarsubstitution of new generation and recovering of dry egg albumen on the process of products drying and also on the change of a sorbent - desorbent property of biscuits in the process of preserving. The recipes for the new kinds of albumen - whipped biscuits of "Ukrconditer" Company were elaborated and confirmed, producing and clinical sample were held.

**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. Дорохович Антонелла Миколаївна
2. Dorohovych Antonella Mykolaivna

**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

## **VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів**

### **Офіційні опоненти**

#### **Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Капрельянц Леонід Вікторович
2. Капрельянц Леонід Вікторович

**Кваліфікація:** д.т.н., 05.18.02

**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. Самохвалова Ольга Володимирівна
2. Самохвалова Ольга 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**

Ковбаса Володимир Миколайович

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

Ковбаса Володимир Миколайович

