Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0406U004230

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 06-11-2006

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кияниця Світлана Геннадіївна

2. Kyyanytsya Svitlana Gennadiyivna

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: 01-11-2006

Спеціальність за освітою: 7.091702

Місце роботи здобувача: 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

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.058.04

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: 65.35.31

Тема дисертації:

1. Розробка раціональної технології цукерок з комбінованими корпусами, які формуються методом ко-екструзії

2. The development of rational technology of candies with the combined corps which are formed by the method of co-extrusion

Реферат/анотація:

1. Робота присвячена розробці раціональної технологій цукерок з комбінованими корпусами, які формуються методом ко-екструзії. Для створення певних структур цукеркових мас вико-ристані комплексні суміші гідроколоїдів. Визначені технологіч-ні властивості окремих гідроколоїдів та сумішей: желатин - к-карагінан, LM пектин - к-карагінан, желатин - LM пектин. Встановлено технологічні режими приготування збитої маси з використанням суміші гідроколоїдів. Досліджено режими при-готування цукеркової маси на основі бінарних сумішей. Вста-новлено, що цукеркові маси мають тиксотропні властивості, і при формуванні методом ко-екструзії, після зняття навантажен-ня їх структура відновлюється. Розроблено та затверджено ре-цептури, технологічні інструкції, технічні умови. Ключові слова: гідроколоїд, бінарні суміші, цукерки з комбіно-ваними корпусами, ко-екструзія.

2. The dissertation is dedicated to the development of rational tech-nology of candies with the combined corps which are formed by the method of co-extrusion. For the creation of certain structures of can-dies masses the complex mixtures of hydrocolloids have been used. The technological properties of hydrocolloids and mixtures: gelatin- k-carrageenan, LM pectin - k-carrageenan, gelatin - LM pectin have been determined. The technological regimes of preparation of the whipped masses with the use of mixture of hydrocolloids have been investigated. The regimes of preparation of candy mass on the basis of binary mixtures have been investigated. It has been installed that candies masses possess thixotropic characteristics, and at forming by the method of co-extrusion after the removal of loading their struc-ture is restored. It takes place during storage of candies with the combined corps. The compoundings, technological instructions and technical condition have been developed and confirmed. Keywords: hydrocolloid, binary mixtures, candies with the com-bined corps, co-extrusion.

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. Оболкіна Віра Іллівна

2. Obolkina Vera I.

Кваліфікація: к.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. Іоргачова Катерина Георгіївна

2. Іоргачова Катерина Георгіївна

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. Крапивницька Ірина Олексіївна

2. Крапивницька Ірина Олексіївна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.05

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 Хомічак Любомир Михайлович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Хомічак Любомир Михайлович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.