Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0410U003642

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-06-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Черевична Наталія Іванівна

2. Cherevychna Nataliya Ivanivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.16

Назва наукової спеціальності: Технологія продуктів харчування

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 25-05-2010

Спеціальність за освітою: 7.050301

Місце роботи здобувача: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

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 64.088.01

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

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

Повне найменування юридичної особи: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

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. Розробка технології бісквітних напівфабрикатів з використанням мікробного полісахариду ксампану

2. Development of technology of sponge semi-finished products with the use of microbial polysaccharide xampan

Реферат/анотація:

1. Об'єкт – технологія бісквітних напівфабрикатів з використанням мікробного полісахариду ксампану; мета – розробка науково обґрунтованої технології бісквітних напівфабрикатів з використанням мікробного полісахариду ксампану; методи дослідження – стандартні традиційні та нові сучасні методи дослідження харчових продуктів; теоретичні та практичні результати – виявлено вплив ксампану на процес піноутворення, мікроструктуру і дисперсний склад збитої яєчно-цукрової суміші; запропоновано технологію та рецептури бісквітних напівфабрикатів з ксампаном, розроблено та затверджено нормативну документацію на бісквітні напівфабрикати з ксампаном та технологічну інструкцію з їх виробництва; новизна – обґрунтовано доцільність використання мікробного полісахариду ксампану в технології бісквітних напівфабрикатів, одержано комплекс нових даних щодо впливу ксампану на процес піноутворення, мікроструктуру і дисперсний склад збитої яєчно-цукрової суміші, структурно-механічні властивості бісквітного тіста і готових напівфабрикатів, методами математичного моделювання встановлено рецептурний склад бісквітних напівфабрикатів з ксампаном і параметри технологічного процесу їх

виготовлення, встановлено показники якості розроблених бісквітних напівфабрикатів та закономірності їх зміни під час зберігання; впроваджено в закладах ресторанного господарства, підприємствах харчової промисловості та навчальний процес; галузь – харчова промисловість.

2. Object – the technology of sponge cake semi-finished products with the usage of microbial polysaccharide xampan; the aim – development of scientific substantiation technology of sponge cake semi-finished products with the usage of microbial polysaccharide xampan; the methods of research – standard traditional and new modern methods of research food products; theoretical and practical results – the influence of xampan on the process of foam formation, microstructure and disperse composition of whipped egg-sugar mixture is revealed; the technology and recipes of sponge cake semi-finished products with xampan are suggested, normative documentation on sponge cake semi-finished products with the usage of microbial polysaccharide xampan and technological instruction of its production and developed and asserted; the novelty-the expediency of the usage of microbial polysaccharide xampan in the sponge cake technology is substantiated, the set of new data according the influence of xampan on the process of foam formation, microstructure and disperse composition of whipped egg-sugar mixture, structural mechanical characteristics of sponge cake dough and readymade semi-finished products is obtained, via methods of mathematical modeling the recipe composition of sponge cake semi-finished products with xampan and the parameters of technological process of its production is determined, quality index of developed sponge cake semi-finished products and regularity of their change during storage are determined; it is introduced into the institutions of restaurant economy, food production enterprises and educational process; branch of industry – food industry.

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. Самохвалова Ольга Володимирівна
2. Samokhvalova Olga Volodymyrivna

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дорохович Антонелла Миколаївна
2. Дорохович Антонелла Миколаївна

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. Гніцевич Вікторія Альбертівна
2. Гніцевич Вікторія Альбертівна

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