Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0409U002753

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 19-06-2009

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шульга Оксана Сергіївна

2. Shulga Oksana Sergijivna

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: 18-06-2009

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): Д26.058.04

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: 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: 65.53.35

Тема дисертації:

1. Розроблення технології екструзійних картоплепродуктів підвищеної харчової цінності

2. The working out the technology of extrusion potato products with the raised food value

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена розробленню технології екструзійних картоплепродуктів на основі сухого картопляного пюре методом високотемпературної екструзії. З метою підвищення їх харчової цінності використано додаткову сировину: морквяний, буряковий, яблучний порошки, ячна, кукурудзяна крупи, пшоно, рис, горох, сухе знежирене молоко, ефірна олія кропу. Визначено хімічний склад основної, додаткової сировини та їх основні фізико-хімічні показники. Вивчено вплив додаткової сировини на основні показники якості готової продукції, зокре-ма, зазначено позитивний вплив на органолептичні показники екструдатів. Встановлено оптимальні дозування всіх видів додаткової сировини. Досліджено зміни складових основної та додаткової сировини під впливом високотемпературної екструзії за допомогою фізико-хімічних та спектральних методів ана-лізу. Розроблено рецептури екструзійних картоплепродуктів. Визначено біологічну цінність і калорійність розроблених екструзійних картоплепродуктів. Встановлено термін зберігання готових виробів. Розроблено нормативну документацію на екс-трузійні картоплепродукти. Розроблена технологія апробована у виробничих умовах та захищена патентами України. Ключові слова:

екструзійні картоплепродукти, високотемпературна екструзія, основна та додаткова сировина, харчова цінність, органолептичні та фізико-хімічні показники

2. The thesis is devoted the working out the technology of extrusion potato products on the basis of dry mashed potatoes by a method high-temperature extrusion. For the purpose of increase of their food value the additional raw materials have been used: carrot beet, apple powders, groats of barley, millet, corn, rice, peas, dry skim milk and fennel essence. The chemical compound of the basic, additional raw materials and their basic physical and chemical indi-cators is defined. Influence of additional raw materials on the basic indicators of quality of finished products is studied. It is established positive influence on taste, smell, colour, consistence of extrusion products. Optimum dispensing of all kinds of additional raw materials is established. Changes of components of the basic and additional raw materials under the influence of high-temperature extrusion by means of physical and chemical and spectral methods of the analysis are investigated. Compound of extrusion potato products are developed. Biological value and caloric content developed extrusion potato products are defined. The Target date of storage of finished products. The standard documentation on extru-sion potato products is developed. The developed technology is checked up in production conditions also are protected by patents of Ukraine. Keywords: extrusion potato products, high-temperature extrusion, the basic and additional raw materials, food value, taste, smell, colour, consistence and physical and chemical indicators.

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. Ковбаса Володимир Миколайович

2. Kovbasa Volodumur Mukolajovuch

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. Сирохман Іван Васильович

2. Сирохман Іван Васильович

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. Ткаченко Тамара Захарівна

2. Ткаченко Тамара Захарівна

Кваліфікація: к.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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Шиян Петро Леонідович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Шиян Петро Леонідович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.