Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0406U002190

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 30-05-2006

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Федорова Діна Володимирівна

2. Fedorova Dina Volodymyrivna

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: 26-05-2006

Спеціальність за освітою: 8.091711

Місце роботи здобувача: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

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 26.055.02

Повне найменування юридичної особи: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, 19, м. Київ, Київська обл., 02156, 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: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.35.33

Тема дисертації:

1. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів з екстрактом стевії та продуктами переробки морських водоростей.

2. Technology of semi-finished products used for stuffing and decoration containing stevia extract and products of the seaweed processing.

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено науковому обгрунтуванню та розробленню технології оздоблювальних напівфабрикатів (вершкових кремів, фруктових начинок) і борошняних кондитерських виробів з використанням натурального підсолоджувача зі стевії (сухого екстракту стевії) та продуктів переробки морських водоростей (карагінану і зостери), що комплексно вирішує проблему зниження енергетичної цінності і підвищення вмісту мікронутрієнтів у борошняних кондитерських виробах. Встановлено вплив комплексного структуроутворювача "карагінан-желатин" на піноутворювальну здатність та структурно-механічні показники кремів з екстрактом стевії. Визначено закономірності утворення структури оздоблювальних напівфабрикатів з екстрактом стевії та карагінаном, науково обгрунтовано раціональні

концентрації добавок, технологічні режими. Науково обгрунтовано та розроблено технологію заварних напівфабрикатів із зостерою. Досліджено якість та безпечність борошняних кондитерських виробів з оздоблювальними напівфабрикатами з екстрактом стевії, карагінаном і зостерою. Виявлено закономірності зміни структури розроблених кремів у процесі зберігання, проведено комплексну оцінку якості розроблених виробів.

2. The thesis is devoted to scientific substantiation and elaboration of technology of semi-finished product used for stuffing and decoration (kinds of cream, fruit stuffing) and flour confectioneries with the use of natural sweetener from stevia (dry extract of stevia) and products of the seaweed processing (carrageenan and zostera). This fully solves both the problem of calories reducing and the problem of increasing of micronutrient amount in flour confectioneries. The influence of complex carrageenan-gelatin on foam-forming ability and structural-mechanical characteristics of different kinds of cream containing stevia extract were studied. Regularity of making of semi-finished products containing stevia structure are determined and rational conception of components and technological conditions are scientifically grounded. Technology of semi-finished pastries filled with custard containing zostera is scientifically grounded. Quality and safety of flour confectioneries with semi-finished products containing stevia extract, carrageenan and zostera used for decoration are researched in the thesis. Complex estimation of developed products quality was done.

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. Пересічний Михайло Іванович

2. Peresichnyi Mickaylo Ivanovych

Кваліфікація: д.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., 05.18.16

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