

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0416U005661

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-12-2016

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Тарасенко Тетяна Анатоліївна

2. Tarasenko Tetiana Anatoliivna

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: 23-11-2016

Спеціальність за освітою: 7.03051002

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: 65.33, 65.53.33

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології кулінарної продукції з борошна шляхом використання сушених овочів
2. Improvement of the technology of flour culinary products through the use of dried vegetables

Реферат:

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та вдосконаленню технології борошняної кулінарної страви млинчиків-напівфабрикату (оболонка), борошняного кулінарного виробу булочки «Пісна» шляхом використання сушених подрібнених капусти, кабачків та топінамбура. Науково обґрунтовано раціональні режими сушіння капусти, кабачків, топінамбура способом зі змішаним теплопідведенням. Отримано сушені подрібнені капуста, кабачки, топінамбур різного ступеня подрібнення. Удосконалено технологічну схему виробництва борошняної кулінарної страви млинчиків-напівфабрикату (оболонка) із сушеними подрібненими капустою, кабачками, топінамбуром. Завдяки своїм функціонально-технологічним властивостям сушені подрібнені капуста, кабачки, топінамбур дозволили сформувати структуру тіста значно більш в'язкої консистенції за однакової вологості дослідного і контрольного зразків. Удосконалено технологію виробництва борошняного кулінарного виробу булочки «Пісна» шляхом внесення сушеної подрібненої капусти. Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію, здійснено заходи із упровадження удосконалених технологій в закладах ресторанного господарства. Визначено

економічну ефективність від упровадження продукту у виробництво.

2. The Thesis is dedicated to the scientific substantiation and improvement of technology of flour culinary dishes of pancake meal (shell), food flour products buns “Lenten” by using dried shredded cabbage, zucchini and artichoke. The rational modes of drying cabbage, zucchini, and artichoke by mixed warm supply way have been scientifically substantiated. The dried shredded cabbage, zucchini, artichoke of varying degrees of grinding has been received. The technological scheme of production of the flour pancakes cooking dish-meal (shell) with dried chopped cabbage, zucchini, and artichoke has been improved. Due to its functional and technological properties of dried shredded cabbage, zucchini, artichoke allowed to form dough structure significantly more viscous consistency for the same moisture test and reference samples. The technology of production of flour culinary products buns “Lenten” by making dried shredded cabbage has been improved. The draft normative and technical documentation has been developed, and measures for implementation of the advanced technologies in institutions of the restaurant industry have been implemented. The economic efficiency of introducing the product in the production has been determined.

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. Євлаш Вікторія Владленіна

2. Evlash Viktoria Vladlenivna

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 Вікторія Віталіївна
2. Дорохович Вікторія Віталіївна

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. Свідло Карина Володимирівна
2. Свідло Карина Володимирівна

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
голови ради**

Михайлов Валерій Михайлович

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

Михайлов Валерій Михайлович

