Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U003161

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-05-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Жукевич Олена Михайлівна
2. Zhukevych Olena Mykhailivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.15

Назва наукової спеціальності: Товарознавство харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 29-04-2014

Спеціальність за освітою: 8.050301

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: 71.01.55

Тема дисертації:

1. Споживні властивості соусів та паст на сметанній основі

2. Consumer properties of sauces and pasteson a creambase

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена удосконаленню споживних властивостей соусів та паст на сметанній основі. Доведено ефективність і доцільність використання дієтичної йодовмісної добавки «Ламідан», рослинної сировини (хріну, гірчиці, волоських горіхів), яєць та аскорбінової кислоти в складі соусів та паст на сметанній основі з метою підвищення їх біологічної цінності. Встановлено підвищення вмісту білків, незамінних амінокислот, ПНЖК, мінеральних речовин, зокрема Йоду та Селену, аскорбінової кислоти з одночасним зниженням енергетичної цінності продукції за рахунок зменшення вмісту ліпідів та вуглеводів. Досліджено і удосконалено реологічні властивості харчових емульсійних систем, стійких до синерезису, з високими структурно-механічними характеристиками та одночасним збільшенням кількості зв'язаної води в цих системах, що забезпечуються компонентами натуральної сировини: пектиновими речовинами, клітковиною і крохмалем хріну та гірчичного порошку, альгіновими кислотами водорості Laminaria japonica Aresch, а також

білковими речовинами та лецитином сметани і яєць. Доведено, що бактерицидний та фунгіцидний вплив хріну та гірчиці пригнічує розвиток збудників харчових захворювань та дозволяє в комплексі з антимікробною дією молочнокислих бактерій гарантувати збереження споживних властивостей соусів та паст на сметанній основі під час зберігання. Встановлено закономірності змін органолептичних, фізико-хімічних, структурно-механічних показників, біологічної цінності та показників безпечності соусів та паст на сметанній основі, збагачених органічно зв'язаним Йодом, аскорбіновою кислотою, фітонцидами та повноцінними білками під час товароруху.

2. The thesis is devoted to the improvement of consumer properties of sauces and paste on a cream base. The efficacy and feasibility of using dietary iodine supplement «Lamidan», plant material (horseradish, mustard, walnuts), eggs and ascorbic acid as part of sauces and pastas on a cream base are proved to enhance their biological value. The increase in protein, essential amino acids, polyunsaturated fatty acids, minerals, including iodine and selenium, ascorbic acid with simultaneous decrease of the energy value of production by reducing the content of lipids and carbohydrates can also be marked. Rheological properties of food emulsion systems resistant to syneresis with high structural and mechanical characteristics while increasing the number of bound water in these systems, provided with the components of natural materials: pectin, cellulose and starch, horseradish and mustard powder, alginic acid seaweed Laminaria japonica Aresch, as well as protein substances and lecithin sour cream and eggs were studied and improved. Bactericidal and fungicidal effect of horseradish and mustard on inhibition of food-borne illnesses pathogens, which allows in combination with antimicrobial activity of lactic acid bacteria to guarantee the preservation of consumer properties of sauces and paste on a cream base during storage was proved. The regularities of changes in the organoleptic, physico-chemical, structural and mechanical performance and safety indicators of sauces and paste on a cream base enriched with organically bound iodine, ascorbic acid, volatile and complete proteins during goods movement.

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. Рудавська Ганна Богданівна

2. Rydavska Hunna Bogdanivna

Кваліфікація: д.с.-г.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

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. Ромоданова Валентина Олександрівна
2. Ромоданова Валентина Олександрівна

Кваліфікація: к.т.н., 05.17.01

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.