Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0412U006468

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 29-12-2012

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кондратюк Наталія Вячеславівна
2. Kondratjuk Natalia Vyacheslavivna

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: 21-11-2012

Спеціальність за освітою: 7.04010101

Місце роботи здобувача: Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара

Код за ЄДРПОУ: 02066747

Місцезнаходження: 49010, м. Дніпро, пр. Гагаріна 72

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: 65.63.45

Тема дисертації:

1. Технологія солодких страв з використанням капсульованих продуктів з пробіотичними мікроорганізмами

2. Technology of desserts with the use of the probiotic encapsulated microorganisms

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження - технології напівфабрикату "Продукт капсульований з пробіотичними мікроорганізмами" та солодких страв з його використанням. Метою дисертаційної роботи є розробка науково обґрунтованої технології солодких страв з використанням капсульованих продуктів із пробіотичними мікроорганізмами. Методи дослідження - органолептичні, фізико-хімічні, структурно-механічні, мікробіологічні; методи квантово-хімічного моделювання, системного аналізу, планування експериментальних робіт. Науково обґрунтовано використання пробіотичних мікроорганізмів у технології солодких страв та доведено доцільність виготовлення кислотостійких капсул на основі харчової системи "NaAlg-Ca2+" з активованими біфідобактеріями;розроблено моделі, які дозволили спрогнозувати етапи процесу структуроутворення натрій-кальцій альгінатних гелів у фізичній формі кислотостійких капсул, враховуючи при цьому дію розчинника. Уперше в Україні розроблено технологію напівфабрикату "Продукт капсульований з пробіотичними мікроорганізмами" на основі системи "NaAlg-Ca2+" і розширено асортимент страв із оздоровчим ефектом. За результатами проведеного комплексу наукових досліджень розроблено та

затверджено нормативну та технологічну документацію, визначено технологічні параметри виготовлення напівфабрикату, на основі яких вироблено дослідно-промислові партії, підтверджено його якість і визначено споживні властивості. Наукова новизна полягає в науковому обґрунтуванні технології солодких страв з використанням "Продукту капсульованого з пробіотичними мікроорганізмами" в якості напівфабрикату високого ступеня готовності. Новизну наукових результатів підтверджено апробацією висновків і рекомендацій на науково-практичних конференціях, у виробничих умовах та навчальному процесі. Основні положення дисертації з достатньою повнотою опубліковані у наукових фахових виданнях, тезах доповідей та матеріалах конференцій. Здійснено впровадження розроблених технологій у виробництва України, Росії та Іспанії; навчальний процес НН ІХТБ ХДУХТ. Отримані результати реко- мендується використовувати у закладах ресторанного господарства, на підприємствах харчової промисловості, у навчальному процесі вищих навчальних закладів, які здійснюють підготовку фахівців для харчової промисловості та ресторанного господарства.

2. The object of study - technology half-stuff "Product with encapsulated probiotic microorganisms" and desserts with its use. The aim of the thesis is to develop a science-based technologies desserts with used encapsulated products with a probiotic microorganisms. Research methods - sensory, physic and chemical, microbiological, methods of quantum-chemical modeling, system analysis, planning, experimental work. Scientifically explained the use of probiotic microorganisms in the technology of the desserts and proved the feasibility preparation of acid capsule-based food system "NaAlg-Ca2 +" with activated bifidobacteries, developed models that allow to predict the stages of the process of structure formation of sodium-calcium alginate gel in the physical form of capsules, taking into account the effect of solvent. Ukraine for the first time and the technology of half-stuff "Product is encapsulated with probiotic microorganisms" on the basis of "NaAlg-Ca2 +" and the assortment of desserts with healing effect was expanded. As a result of the complex research developed and approved by the regulatory and technological documentation, technological parameters making half-stuff which are produced on the basis of pilot batches, confirmed his quality and identify consumer characteristics. The scientific novelty lies in the science of technology desserts using the "Product encapsulated with probiotic microorganisms" as half-stuff goods. The novelty of the research results confirmed the approbation of the findings and recommendations on the scientific and practical conferences, proischzvodstvennyh conditions and the learning process. The main provisions of the thesis adequately published in specialized scientific journals, abstracts and conference proceedings. Made implementing the technologies developed by enterprises in Ukraine, Russia, Spain, the learning process SS IFTB KSUFT. These results should be used in enterprises restaurant industry, the food industry, in the educational process of higher education institutions that prepare professionals for the food and restaurant 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. Пивоваров Євген Павлович

2. Pivovarov Evgen Pavlovych

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. Дідух Наталія Андріївна

2. Дідух Наталія Андріївна

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. Федорова Діна Володимирівна

2. Федорова Діна 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 Михайлов Валерій Михайлович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Михайлов Валерій Михайлович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності Юрченко Т.А.