Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U003569

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 30-05-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Рибак Ольга Миколаївна
2. Rybak Olga Mukolauivna

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: 25-05-2011

Спеціальність за освітою: 8.091709

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): Д.26.058.03

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: 65.63.29

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології морозива з комбінованим складом сировини

2. The improvement of technology of ice cream with combined raw material formulation

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена науковому обґрунтуванню та удосконаленню технології морозива з комбінованим складом сировини на основі викорис-тання вівсяного борошна. З метою заміни у технології морозива стабілізаційних систем, закордонного виробництва досліджено борошно різних видів із насіннєвих та зернових культур, поширених на території України. Встановлено, що внесення 2...3 % вівсяного борошна дає можливість замінити 40...50 % кількості стабілізаційної системи із забезпеченням у готовому продукті належних якісних показників. З'ясовано, що процес визрівання необхідно проводити протягом 8 год за температури 4 С. Для отримання готового продукту із рекомендованою збитістю 70% термомеханічне оброблення слід проводити за температури мінус 3 С протягом 4,5...7 хв або протягом 3,5...7 хв за температури мінус 4 С.

2. This thesis is devoted to scientific justification and improvement of technology of ice cream with combined raw material formulation by means of using oatmeal. In order to replace imported stabilizers, used in ice cream technology, it has been examined different kinds of crops meal, grown in Ukraine. has been established that 3 % of

oatmeal can substitute up to 50 % of stabilizing systems still provide the same standard ice cream quality. Proof has been provided that it is necessary to arrange 8-hour ice cream ageing under constant temperature at plus 4 C. It has been established that in order to obtain a target overrun of 70 %, calculated by weight, freezing should be done at minus 3 C from 4.5 to 7 minutes or at minus 4 C from 3.5 to 7 minutes.

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. Поліщук Галина Євгеніївна
2. Polischuk Galina Evgenivna

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.04

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. Чагаровський Олександр Петрович
2. Чагаровський Олександр Петрович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.04

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. Юкало Володимир Глібович
2. Юкало Володимир Глібович

Кваліфікація: д.б.н., 03.00.04

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 Пирог Тетяна Павлівна Пирог Тетяна Павлівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Пирог Тетяна Павлівна Пирог Тетяна Павлівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.