Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0410U003370

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 21-05-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Давидович Оксана Ярославівна

2. Davydovych Oksana Yaroslavivna

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: 29-04-2010

Спеціальність за освітою: 8.050301

Місце роботи здобувача: Львівська комерційна академія

Код за ЄДРПОУ: 01597980

Місцезнаходження: 79005 м.Львів вул.Туган-Барановського, 10

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство зовнішних економічних зв'язків і торгівлі 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: Львівська комерційна академія

Код за ЄДРПОУ: 01597980

Місцезнаходження: 79005 м.Львів вул.Туган-Барановського, 10

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство зовнішних економічних зв'язків і торгівлі України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.35

Тема дисертації:

1. Формування споживних властивостей печива цукрового з природними антиоксидантними добавками

2. Formation of application properties of sugar cookies with natural antioxidative additives

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена актуальному для кондитерської промисловості завданню поліпшення споживних властивостей печива цукрового та підвищення його стійкості під час зберігання. Доведено доцільність застосування різних комбінацій природних добавок: антиоксидантів (порошку листя меліси лікарської, коріння кульбаби лікарської, квітів волошки синьої), ароматизаторів (порошку пелюстків троянди дамаської, цвіту липи серцелистої, квітів бузини чорної) і добавок із підвищеною харчовою та біологічною цінністю (борошна ячмінного та гречаного, вівсяних пластівців, цукатів із буряка столового, олії насіння розторопші плямистої та волоського горіха, сиру кисломолочного нежирного, порошку ягід горобини звичайної та плодів кизилу, сиропу айви, варення журавлини, пектину яблучного) для виробництва печива цукрового. Аналіз хімічного складу свідчить про підвищення вмісту незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, мінеральних речовин і вітамінів у новому печиві цукровому. Досліджено залежність зміни якості печива цукрового під час зберігання від використаних добавок та умов зберігання. Вивчено вплив сучасних

пакувальних матеріалів на збереження печива цукрового. Рекомендовано використовувати пакети з поліетилену та поліпропілену, які характеризуються високими бар'єрними властивостями. Розроблено та затверджено нормативну документацію (рецептури, технічні умови та технологічні інструкції) на нове печиво цукрове Пелюсток, З сиром, Загадка, Промінчик і отримано патенти на корисну модель "Склад цукрового печива "Пелюсток" (№ 33821 від 10.07.2008 р.) і "Склад цукрового печива "З сиром" (№ 33822 від 10.07.2008 р.).

2. The thesis deals with the task of improvement of application properties of sugar cookies and its stability in storage, which is of current concern in confectionery industry. The expediency of use of various combinations of natural additives such as antioxidants (powder of balm lemon leaves, milk-govan roots, and bluebottle flowers), flavors (powder of damascus rose petals, small-leaved linden and black elderberry flowers), and additives of enhanced nutritional and biological value (barley and buckwheat flour, oat flakes, crystallized red beet, saint-mary-thistle seed and walnut oil, non-fatty acid curd cheese, powder of rowan berries and cornelian cherries, quince syrup, cranberry jam, and apple pectin) for production of sugar cookies has been proved. Analysis of chemical composition is indicative of rather high content of essential amino acids, polyunsaturated fatty acids, mineral substances and vitamins in new sugar cookies. Dependence of sugar cookies quality in storage on used additives and storage conditions has been studied. Effect of modern packing materials on storage of sugar cookies has been studied. Polyethylene and polypropylene packages, known for their high barrier characteristics, are recommended for use. Regulatory instruments (formulation, technical specifications and operational procedures) have been elaborated and approved for new sugar cookies "Petal", "With cheese", "Mystery", "Beam", and patents have been obtained for a useful model "Composition of sugar cookies "Petal" (№ 33821 as of July 10, 2008) and "Composition of sugar cookies "With cheese" (№ 33822 as of July 10, 2008).

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. Лозова Тетяна Михайлівна

2. Lozova Tetyana Mykhaylivna

Кваліфікація: к.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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Оболкіна Віра Іллівна

2. Оболкіна Віра Іллівна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.01

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. Павлишин Маріанна Львівна

2. Павлишин Маріанна Львівна

Кваліфікація: к.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

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.