# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0417U006031

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 05-12-2017

**Статус:** Захищена

**Реквізити наказу МОН / наказу закладу:**

## II. Відомості про здобувача

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Левченко Юлія Вікторівна
2. Levchenko Yulia Viktorivna

**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:** 30-11-2017

**Спеціальність за освітою:** Технологія харчування

**Місце роботи здобувача:** Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі"

**Код за ЄДРПОУ:** 01597997

**Місцезнаходження:** Коваля, 3, м. Полтава, Полтавський р-н., Полтавська обл., 36014, Україна

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Укоопспілка

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

## III. Відомості про організацію, де відбувся захист

**Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради):** Д 41.088.02

**Повне найменування юридичної особи:** Одеська національна академія харчових технологій

**Код за ЄДРПОУ:** 02071062

**Місцезнаходження:** вул. Канатна, 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, 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:** Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі"

**Код за ЄДРПОУ:** 01597997

**Місцезнаходження:** Коваля, 3, м. Полтава, Полтавський р-н., Полтавська обл., 36014, Україна

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Укоопспілка

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

## V. Відомості про дисертацію

**Мова дисертації:**

**Коди тематичних рубрик:** 65.09.05

**Тема дисертації:**

1. Розробка технології солодких соусів з використанням хеномелесу

2. Development of the of sweet sauces using chaenomelets technology

**Реферат/анотація:**

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробці технології солодких соусів із використанням хеномелесу – рослинної сировини, збагаченої органічними кислотами, пектиновими та фенольними речовинами, L-аскорбіновою кислотою. Досліджені особливості хімічного складу сортів хеномелесу та вплив різних чинників на вміст у їх складі біологічно активних речовин у напівфабрикатах із хеномелесу: соці та пюре. Запропоновано комплексну переробку плодів хеномелесу і експериментально обґрунтовано способи отримання соку та пюре з хеномелесу. Досліджено показники якості продуктів переробки хеномелесу та їх біологічну цінність. Удосконалено технологію приготування пюре з топінамбуру за рахунок внесення соку з хеномелесу для попередження потемніння та підвищення органолептичних показників. Встановлено доцільність композиційного поєднання в рецептурі соусів хеномелесу та яблук, хеномелесу та топінамбуру – основи для солодких соусів. Обґрунтувано доцільність використання соку з хеномелесу для підвищення показників якості готового пюре. Доведено позитивний вплив пюре з

хеномелесу на формування структурно-механічних та органолептичних показників соусу. Розроблено технологію та рецептури нових соусів на основі продуктів переробки з хеномелесу, складена і затверджена в установленому порядку нормативна документація. Проведено апробацію в закладах ресторанного господарства, визначено економічний ефект від впровадження.

2. The dissertation is devoted to the scientific substantiation and development of the technology of sweet sauces on the basis of plant material - chaenomeles, enriched with organic acids, pectin substances, L-ascorbic acid, phenolic substances. The peculiarities of the chemical composition of chaenomeles and the influence of various factors on the content of biologically active substances in semifinished products from chaenomeles were studied: juice and puree. The methods of obtaining puree from chaenomeles were experimentally substantiated and a comprehensive processing of chaenomeles fruit was proposed. The biological value, physical and chemical properties and quality indices of the obtained products are investigated. The composition of chaenomeles and apples in the recipe of sauces is justified the expediency of as sources of BAR and foundations for sweet sauces. The using juice from chaenomeles is substantiated to increase the quality indices of the finished mashed potatoes. The positive influence of chaenomeles puree on the formation of structural and mechanical and organoleptic parameters of sauce without the use of artificial structural and acidifying agents is proved. The technology and formulations of new sauces on the basis of products from processing of chainsaws have been developed, and the standard documentation has been prepared and approved in the established manner. Approbation has been carried out at restaurants in the restaurants, the economic effect of the implementation 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 ОПІВ:**

**Впровадження результатів дисертації:**

**Зв'язок з науковими темами:**

## VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Хомич Галина Панасівна

2. Khomych Halyna

**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. Д'яконова Анджела Костянтинівна

2. D'yakonova Angela

**Кваліфікація:** д. т. н., 05.18.13

**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. Кондратюк Наталія Вячеславівна

2. Kondratyuk Natalia

**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** Капрельянц Леонід Вікторович

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

**Відповідальний за підготовку облікових документів**

**Реєстратор**

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності**




Юрченко Т.А.