

Облікова картка дисертації (ОКД)

Шифр спецради: Д 26.055.02

Відкрита

Вид дисертації: 04

Державний обліковий номер: 0406U002190

Дата реєстрації: 30-05-2006



1. Відомості про здобувача

ПІБ (укр.): Федорова Діна Володимирівна

ПІБ (англ.): Fedorova Dina Volodymyrivna

Аспірантура: так

Шифр спеціальності, за якою відбувся захист: 05.18.16

Дата захисту: 26-05-2006

На здобуття наукового ступеня: к.т.н.

Спеціальність за освітою: 8.091711

2. Відомості про установу, організацію, у вченій раді якої відбувся захист

Назва організації: Київський національний торговельно-економічний університет

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Код ЄДРПОУ: 01566117

Адреса: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

Телефон: 5134218

Інше:

3. Відомості про організацію, де виконувалася (готувалася) дисертація

Назва організації: Київський національний торговельно-економічний університет

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Код ЄДРПОУ: 01566117

Адреса: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

Телефон: 5139845

Інше:

4. Відомості про організацію, де працює здобувач

Назва організації: Київський національний торговельно-економічний університет

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Код ЄДРПОУ: 01566117

Адреса: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

Телефон: 5139845

Інше:

5. Наукові керівники та консультанти

Наукові керівники

Пересічний Михайло Іванович (д.т.н., професор, 05.18.16)

6. Офіційні опоненти та рецензенти

Офіційні опоненти

Дорохович Антонелла Миколаївна (д.т.н., професор, 05.18.16)

Самохвалова Ольга Володимирівна (к.т.н., доц., 05.18.16)

7. Підсумки дослідження та кількісні показники

Підсумки дослідження: 40 - Нове вирішення актуального наукового завдання

Кількість публікацій: 13

Кількість сторінок: 173

Кількість патентів: 2

Кількість додатків: 6

Впровадження результатів роботи: 35

Ілюстрації: 44

Мова документа: Українська

Таблиці: 53

Зв'язок з науковими темами:

Схеми:

Використані першоджерела: 339

8. Індекс УДК тематичних рубрик НТІ

Індекс УДК: 664.858; 664.149, 639.29:002.22

Тематичні рубрики: 65.35.33

9. Тема та реферат дисертації

Тема (укр.)

Технологія оздоблювальних напівфабрикатів з екстрактом стевії та продуктами переробки морських водоростей.

Тема (англ.)

Technology of semi-finished products used for stuffing and decoration containing stevia extract and products of the seaweed processing.

Реферат (укр.)

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробленню технології оздоблювальних напівфабрикатів (вершкових кремів, фруктових начинок) і борошняних кондитерських виробів з використанням натурального підсолоджувача зі стевії (сухого екстракту стевії) та продуктів переробки морських водоростей (карагінану і зостери), що комплексно вирішує проблему зниження енергетичної цінності і підвищення вмісту мікронутрієнтів у борошняних кондитерських виробках. Встановлено вплив комплексного структуроутворювача "карагінан-желатин" на піноутворювальну здатність та структурно-механічні показники кремів з екстрактом стевії. Визначено закономірності утворення структури оздоблювальних напівфабрикатів з екстрактом стевії та карагінаном, науково обґрунтовано раціональні концентрації добавок, технологічні режими. Науково обґрунтовано та розроблено технологію заварних напівфабрикатів із зостерою. Досліджено якість та безпечність борошняних кондитерських виробів з оздоблювальними напівфабрикатами з екстрактом стевії, карагінаном і зостерою. Виявлено закономірності зміни структури розроблених кремів у процесі зберігання, проведено комплексну оцінку якості розроблених виробів.

Реферат (англ.)

The thesis is devoted to scientific substantiation and elaboration of technology of semi-finished product used for stuffing and decoration (kinds of cream, fruit stuffing) and flour confectioneries with the use of natural sweetener from stevia (dry extract of stevia) and products of the seaweed processing (carrageenan and zostera). This fully solves both the problem of calories reducing and the problem of increasing of micronutrient amount in flour confectioneries. The influence of complex carrageenan-gelatin on foam-forming ability and structural-mechanical characteristics of different kinds of cream containing stevia extract were studied. Regularity of making of semi-finished products containing stevia structure are determined and rational conception of components and technological conditions are scientifically grounded. Technology of semi-finished pastries filled with custard containing zostera is scientifically grounded. Quality and safety of flour confectioneries with semi-finished products containing stevia extract, carrageenan and zostera used for decoration are researched in the thesis. Complex estimation of developed products quality was done.

Голова спеціалізованої вченої ради: Пугачевський Григорій Федорович (д.т.н., професор)

Підпис

М.П.

Відповідальний за подання документів: (Тел.: 0445314972)

Підпис

**Керівник відділу реєстрації наукової діяльності
УкрІНТЕІ**



Юрченко Т.А.