Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U004626

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 28-10-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Карпик Галина Вікторівна
2. Karpyk Halyna Viktorivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.01

Назва наукової спеціальності: Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 08-10-2014

Спеціальність за освітою: 7.091702

Місце роботи здобувача: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Код за ЄДРПОУ: 05408102

Місцезнаходження: м. Тернопіль, вул. Руська, 56

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. 26.058.06

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: 65.33

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології макаронних виробів, збагачених харчовими волокнами

2. Improving the Technology of Pasta Enriched with Dietary Fibre

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено удосконаленню та науковому обґрунтуванню технології макаронних виробів, збагачених харчовими волокнами пшеничних висівок та пшеничного цільнозернового борошна, з метою створення продуктів функціонального призначення. Досліджено хімічний склад, фізико-хімічні показники та технологічні властивості цільнозернового борошна та висівок як сировини для виробництва макаронних виробів. Обґрунтовано доцільність їх використання. Встановлено раціональне дозування висівок. Вивчено вплив даної сировини на форми зв'язку вологи в макаронному тісті та встановлено, що їх використання сприяє збільшенню вологи макро- та мікрокапілярів, осмотично зв'язаної вологи та зменшенню вологи адсорбційно зв'язаної. Доведено зростання сорбційної здатності макаронних виробів зі збільшеним вмістом харчових волокон. Показано, що зростанню гігроскопічності макаронних виробів сприяє збільшення сорбційного об'єму пор, їх питомої поверхні та зменшення середнього діаметра пор. Обґрунтовані параметри приготування тіста та режими сушіння виробів. Отримані дані про харчову цінність макаронних виробів з пшеничними висівками та з пшеничного цільнозернового борошна. Вивчені зміни показників якості

макаронних виробів під час зберігання, рекомендовані терміни їх зберігання. Розроблено апаратурно-технологічну схему та нормативну документацію на макаронні вироби, збагачені харчовими волокнами . Удосконалену технологію виробництва макаронних виробів апробовано у виробничих умовах ФО-П Вартаньян О.А. під ТМ «Мак-Вар Екопродукт».

2. The thesis is devoted to the improvement and scientific grounding of the technology of producing pasta enriched with dietary fibre of wheat bran and whole grain wheat flour, with the aim of creating of the functional setting products. The chemical composition, physical and chemical characteristics and technological properties of whole grain wheat flour and bran as raw materials for the production of pasta were researched. The appropriateness of their use and reasonable bran dosage for enriching pasta with dietary fibre were grounded. The impact of the said raw material on the quality of pasta was studied. The effect of bran and whole-grain wheat flour on the forms of moisture bond in pasta dough was investigated. It was established that their use forwards the increase of the moisture of macro and micro capillaries, osmotically bound moisture and favours the reduce of high binding energy moisture. It was proved that the sorption capacity of pasta increases with increased content of dietary fibre. The adsorption pore volume, specific surface are and reduction of the average pore diameter forwards the increase of the hygroscopic properties of pasta. The parameters of dough preparing were reasoned and the modes for drying products were recommended. The nutritional value of pasta enriched with dietary fibre of wheat bran and whole grain wheat flour was defined. The changes of pasta's quality parameters during their storage were investigated and storage lives were recommended. The hardware-technological scheme and the regulatory documentation on pasta enriched with dietary fibre were designed. The enhanced production of pasta was tested on the production sites of the Private Entrepreneur Vartanyan O.A., under "Mc Vary Ecoproduct".

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. Юрчак Віра Гаврилівна
2. Yurchak Vira Havrylivna

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сирохман Іван Васильович
2. Сирохман Іван Васильович

Кваліфікація: д.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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Макарова Ольга Василівна
2. Макарова Ольга Василівна

Кваліфікація: к.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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Ковбаса Володимир Миколайович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Ковбаса Володимир Миколайович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.