Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0410U001597

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-03-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Паливода Світлана Дмитрівна
2. Palivoda Svitlana Dmytrivna

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: 17-03-2010

Спеціальність за освітою: 7. 091702

Місце роботи здобувача: Коледж ресторанного господарства Національного університету харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 01566130

Місцезнаходження: 01601 м. Київ, вул. Чигоріна, 57

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 26.058.04

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, 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: 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: 65.33.41

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології макаронних та хлібних виробів використанням харчових добавок структуроутворювальної дії.

2. The refinement of pasta and bread technology by means of structure forming food additives.

Реферат:

1. Дисертація присвячена актуальному для макаронної галузі завданню поліпшення якості виробів із хлібопекарського борошна застосуванням харчових добавок структуроутворювальної дії, а також поліпшенню якості та подовженню термінів свіжості хліба з борошна зі зниженими технологічними властивостями. Доведено доцільність застосування камедей і ПАР для поліпшення якості виробів та обґрунтовано їх дозування. Вивчено реологічні властивості тіста з добавками та їх вплив на процес тістоприготування та структуру тіста. Досліджено кінетику сушіння макаронних виробів з камедями і ПАР і рекомендовані технологічні режими цього процесу. Встановлено вплив камедей та ПАР на перерозподіл вологи за формами зв'язку, міцність зв'язування вологи та мікропористу структуру виробів. Доведено, що досліджувані добавки забезпечують поліпшення структури пористості м'якушки та подовжують термін свіжості хліба. Досліджено використання камедей у виробництві хліба з борошна різної якості, розроблено технологічні рекомендації щодо особливостей їх застосування. Удосконалена технологія апробована у

виробничих умовах та захищена патентами України. Сфера використання отриманих результатів - харчова промисловість, галузь - макаронна, хлібопекарська.

2. Dissertation is dedicated to the actual objective of the macaroni branch which is - improvement of quality of the pasta products from wheat flour. It lays in the use structure forming food additives. Also paper deals with problem of bread products' quality of poor quality of flour and longing freshness period of such products. It has been installed that the quality of products increases with gums of herbal origin and non-ionogenic surface active substances (SAS). Pertinent to this, the optimal dosage of gums and SAS has been de-termined. Rheological characteristics of dough with additives and their influence on the dough making and structure of dough have been researched. The kinetics of drying of pasta with gums and SAS was studied and the optimal technological regimes of the process have been determined. The influence of gums and SAS to the water distributing, power of water linking and micropore structure of pasta have been installed. Scientifically grounded are the mechanism of the bettering action of gums and SAS towards the quality of pasta and bread products. It has been proven that researched food additives encourage longer period of bread freshness and better pore structure of flesh. Using of gums in bread of different quality of flour was researched. Technological recommendations of using of additives have been developed. The refined technology has been approved in production and defended by the patents of Ukraine.The sphere of working results using is food retail indastry, branch - macarony, baking.

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. Urchak Vira Gavrylivna

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. Перцевой Федір Всеволодович

2. Перцевой Федір Всеволодович

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сафонова Ольга Миколаївна

2. Сафонова Ольга Миколаївна

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

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