Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U002515

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 07-07-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ященко Вікторія Сергіївна
2. Yashchenko Victoria Sergiivna

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: 24-06-2014

Спеціальність за освітою: 8.091702

Місце роботи здобувача:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

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: 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: 65.33.29

Тема дисертації:

1. Технологія хлібних паличок підвищеної харчової цінності, сформованих методом екструзії

2. The technology of bread sticks of higher nutritional value, formed by extrusion method

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено розв'язанню наукового завдання створення хлібних паличок підвищеної харчової цінності та використання бродильно-формувального агрегату для їх виготовлення. Досліджено перебіг основних процесів у тісті в умовах підвищеного тиску та підвищеного вмісту вуглекислого газу у середовищі бродіння. Визначено хімічний склад, біологічну цінність білкових збагачувачів - гливи звичайної та харчового казеїну. Встановлено функціонально-технологічні властивості грибної сировини. Вивчено комплексний вплив нових рецептурних компонентів та умов бродіння під надлишковим тиском на перебіг основних процесів у тісті для хлібних паличок. Розроблено рецептури, науково обґрунтовану технологію та проект нормативної документації на виготовлення екструдованих хлібних паличок, збагачених повноцінними білками та жирами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами. Проведено оцінку споживних властивостей нових видів хлібних паличок "Здоров'я". Розроблену технологію апробовано у виробничих умовах.

2. The dissertation is devoted to the decision of the scientific objectives of creating of bread sticks of higher nutritional value and using the fermenting-forming aggregate to their production. It was investigated the course of main processes in the dough at higher pressure and higher carbon dioxide content in the medium of ripening. The chemical composition and biological value of the protein fortifiers - Pleurotus ostreatus mushrooms and alimentary casein - has been analyzed. It was determined the functional and technological properties of the mushroom ingredients. It was studied the complex influence of new recipe components and ripening conditions under the overpressure on the course of main processes in the dough for bread sticks. The recipes, science-based technology and project of normative documentation for production the extruded bread sticks that enriched with valuable proteins and fats, mineral substances, dietary fiber was developed. It was estimated the consumer properties of the new types of bread sticks "Health". The developed technology has been approved in a production conditions.

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. Арсеньєва Лариса Юріївна
2. Arsenieva Larisa Yuriivna

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. Шаніна Ольга Миколаївна

2. Шаніна 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

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.