Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U000485

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 01-03-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Тесля Ольга Дмитрівна
2. Teslja Olga 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: 24-02-2011

Спеціальність за освітою: 7.091702

Місце роботи здобувача: Львівський заочний факультет Національного університету харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 25256628

Місцезнаходження: 79060 м.Львів, вул.Пулюя, 42

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки, молоді та спорту 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: 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. Удосконалення безопарного способу приготування тіста для виробництва хлібобулочних виробів

2. The refinement of bezoparnyy way of dough making for bread products producing

Реферат/анотація:

1. Робота присвячена удосконаленню безопарного способу приготування тіста для хлібобулочних виробів шляхом використання технологічних заходів, які зумовлюють прискорення дозрівання тіста та забезпечують високі споживчі властивості виробів. Для визначення ТМ дріжджів, найбільше здатних прискорювати дозрівання тіста, досліджені технологічні властивості дріжджів п'яти основних дріжджзаводів. Встановлено, що найкращу бродильну активність мають дріжджі ТМ "Екстра", "Ефект+15" та "Преміум". Для них характерна висока підйомна сила, зимазна та мальтазна активність, низька осмочутливість. Вони мають кращу, ніж інші, бродильну активність як у булочному, так і в здобному тісті. Визначали технологічну ефективність замішування тіста в двошвидкісних машинах. Доведено, що внаслідок високої технологічної ефективності замішування у двошвидкісних машинах прискорюється дозрівання тіста. Досліджено ефективність використання висококислотних пшеничних заквасок, поряд з двошвидкісним замісом тіста, з метою прискорення його дозрівання, забезпечення належної якості виробів. Встановлено, що застосування ФП бактеріальної амілази, поряд з двошвидкісним замішуванням тіста і додання в нього висококислотної

пшеничної закваски, уповільнює черствіння виробів. За результатами досліджень розроблено і затверджено Технологічну інструкцію на удосконалений безопарний спосіб приготування тіста та проведено апробацію даної технології у виробничих умовах.

2. Dissertation is dedicated to the refinement of bezoparnyy way of dough making for bread products by means of technological measures which speeded up dough maturing and provide high consumer characteristics of bread quality. Technological properties of yeast of five general yeast producers have been investigated to determine yeast brands of most speeding activity. It has been proven that yeast "Extra", "Effect +15" and "Premium" have the best fermentative activity. These yeast brands are characterized of high pushing up strength, zymaze and maltase activity as well as low osmo sensitivity. They have best fermentative activity in roll dough and enriched dough. Technological efficiency of dough making in two-speed technique has been investigated. It has been proven that maturing of dough in two-speed technique speeded up. Efficiency of using of high-acid wheat leavens in line with two-speed dough making has been researched for speeding maturing of dough and providing quality of products. It has been installed that using of enzymatic additive bacterial amylase with two-speed dough making and adding of high-acid wheat leaven decreases staling of products. Based upon the results of studies technological instruction on refined bezoparnyy way of dough making has been developed and refined technology has been approved in production.

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. Дробот Віра Іванівна

2. Drobot Vira Ivanivna

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. Солоницька Ірина Валеріївна

2. Солоницька Ірина Валеріївна

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.