Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U005392

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-12-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Овсяннікова Тетяна Олександрівна

2. Ovsiannikova Tetiana O.

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 03.00.20

Назва наукової спеціальності: Біотехнологія

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 18-12-2019

Спеціальність за освітою: лікар

Місце роботи здобувача: Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

Код за ЄДРПОУ: 02071180

Місцезнаходження: вул. Кирпичова, 2, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

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 41.088.02

Повне найменування юридичної особи: Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, 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 технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

Код за ЄДРПОУ: 02071180

Місцезнаходження: вул. Кирпичова, 2, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.41.31

Тема дисертації:

1. Розробка технології пресованих хлібопекарських дріжджів, збагачених йодом і селеном

2. Development of the technology of pressed bakery yeast enriched with iodine and selenium

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено розробці технології виробництва пресованих хлібопекарських дріжджів, збагачених йодом і селеном. Проведений порівняльний аналіз властивостей різних рас дріжджів дозволив обґрунтувати вибір раси LK 14, порівняльний аналіз компонентів КЗД – вибір йодиду калію, селеніту натрію та молочної кислоти. На підставі результатів експериментальних досліджень визначено оптимальні концентрації збагачуючих добавок: 7,0 мг/дм3 йодиду калію, 2,5 мг/дм3 селеніту натрію. Підтверджена доцільність внесення 1,1 % 40 %-ї молочної кислоти у дріжджовий концентрат, час витримки складає 1…1,5 годин при постійному перемішуванні, що дозволяє збільшити вміст мікроелементів у дріжджах на 64…66 % у порівнянні з контролем.

2. The thesis is devoted to the development of production technology of pressed bakery yeast enriched with iodine and selenium with long shelf life. Bread yeast Saccharomyces cereviseae is enriched with micronutrients by the addition of potassium iodide and sodium selenite in to the collections of yeast concentrate, after thorough mixing

lactic acid is added, the exposure time is 1...1,5 hour with constant stirring. It is experimentally proved that the addition of lactic acid in the enrichment of bakery yeast with the introduction of enriched yeast into the cookery recipes of bakery the deterioration of bakery product quality wasn't observed. It is shown that the by chosen concentrations of enriching selected additives do not impair the organoleptic and physico-chemical properties of bakery yeast. By means of mathematical modeling the settings of enrichment process are optimized. The price of 1 kg yeast enriched by micronutrients with lactic acid is estimated.

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. Кричковська Лідія Василівна

2. Krychkovskaya Lydia V.

Кваліфікація: д. б. н., 03.00.20

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. Килименчук Олена Олександрівна

2. Kylymenchuk Olena O.

Кваліфікація: к.т.н., 03.00.20

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. Юкало Володимир Глібович

2. Yukalo Volodymyr H.

Кваліфікація: д. б. н., 03.00.04

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 Капрельянц Леонід Вікторович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Капрельянц Леонід Вікторович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.