Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0402U000145

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 18-01-2002

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Козлова Світлана Георгіївна
2. Kozlova Svitlana Georgiyivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.16

Назва наукової спеціальності: Технологія продуктів харчування

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 27-12-2001

Спеціальність за освітою: 7.091710

Місце роботи здобувача: Харківська державна академія технології та організації харчування

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м.Харків, вул.Клочківська 333

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 64.088.01

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: Харківська державна академія технології та організації харчування

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м.Харків, вул.Клочківська 333

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. Розробка прискореної технології дріжджового тіста з використанням мікробного екзополісахариду ксампану

2. Elaboration of accelerated technologies of yeast dough using microbial polisaccharide xampan

Реферат/анотація:

1. Технологія дріжджових виробів з використанням активованих дріжджів активованих у присутності ксампану дріжджів. Розробка наукових і практичних Р Розробка наукових і практичних основ інтенсифікації використанням технології дріжджового тіста з використанням активованих дріжджів. Методи: активованих дріжджів. Методи: традиційні і спеціаль- спеціальні традиційні і спеціальні органолептичні, фізико-хімічні, біохімічні і мікробіологічні, планування експерименту, математичної обробки даних. ні органолептичні, фізико-хімічні, біохімічні, мікро- мікробіоло- біохімічні,мікробіоло- мікробіоло- мікробіологічні, планування біологічні, планування експерименту, обробки експе- експеримен- експериментальь-. Визначено раціональні риментальних даних. Визначено раціональні парамет- параметри процесу активації дріжджів у присутності ри процесу активації дріжджів. Розроблено технології виробів на активованих дріжджах. Випущено дослідні партію, партії, розроблено і затверджено ТУ, ТІ, технологічні картки. Акти впровадженн я. Економічна.

Підприємст- ва громадського харчування і хлібопекарської промисловості.

2. Technology of yeast products with the use of activated yeast in the presence of xampan. Development of scientific and practical bases of intensification of yeast dough technologies with the use of activated yeast. Methods: traditional and special organoleptic, phisico-chemical, bio- chemical, mycrobiological, planning of the experiment, experimental data processing. Rational parameters of yeast activation prosess have been determined. Technologies of products on of activated yeast have been developed. Sample run has been produced, technical conditions, technological instructions and maps have been developed. Inculcation acts. Economic. Enterprises of catering and baking industry enterprises.

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. Лисюк Галина Михайлівна

2. Лисюк Галина Михайлівна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.07

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. Васюкова Ганна Тимофіївна

2. Васюкова Ганна Тимофіївна

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. Григоренко Олег Михайлович

2. Григоренко Олег Михайлович

Кваліфікація: к.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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Дейниченко Григорій Вікторович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Дейниченко Григорій Вікторович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.