Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0406U003776

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 10-10-2006

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Своєволіна Галина Василівна

2. Svoyevolina Galyna Vasylivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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: 04-10-2006

Спеціальність за освітою:

Місце роботи здобувача: Луганський політехнічний коледж

Код за ЄДРПОУ: 00727819

Місцезнаходження: 91047, м. Луганськ, кв.Пролетаріату Донбасу, 5

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д.26.058.04

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: 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: 65.33.35

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології заварних пряників

2. Improvement of technology of the scalded cakes

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено удосконаленню технології заварних пряників з приготуванням рідких (вологістю 32,5; 36 %; з внесенням 30; 50 % житнього борошна від маси борошна в тісті) або густих заварок (вологістю 30 %; з 75 % суміші житнього та пшеничного борошна), з заварюванням борошна інвертним сиропом з pH 2,8 та вмістом сухих речовин 60 %; з додаванням до заварок борошна з ячмінного солоду. На підставі проведених досліджень визначено оптимальне дозування солодового борошна (від 4 %), що дозволяє скоротити тривалість ферментації заварок до 1 доби для рідких заварок та до 4 діб для густих заварок. Досліджено вплив удосконаленої технології на процеси тістоутворення, термообробки та на тривалість зберігання готових виробів. Затверджено нормативну документацію (рецептури, технологічні інструкції), нова технологія впроваджена у виробництво.Ключові слова: кислий інвертний сироп, солодове борошно, рідкі та густі заварки, ферметація заварок.

2. The dissertation is devoted to the development of technology of the scalded cakes with preparation of brewing using two methods: liquid - from part of rye flour (30 %. 50 % from mass of flour in dough) or thick - with 75 % of

mixture of rye flour and wheat flour. Flour is brewed by sour invert syrop with pH 2.8 and the quantity of dry matters (60 % in it). Then 4 % flour from barley brewing malt is added. It is set at preparation of brewing with getting of dough intermediate product for formingby the method of co-extrusion. The optimum dosage of malt flour has been defined for reduction of duration of fermentation of brewing: from 1 day for the liquid brewing, to 4 days for the thick brewing. The technology of preparation influences on the receipt of high-quality products at all stages of technological process and increase of terms of storage of finished products. The normative documents' has been ratified, the new tecnology has been conducted in production tems. Keywords: sour invert syrup, malt flour, liquid and thick brewing, fermentation of brewing.

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. Дорохович Антонела Миколаївна
2. Dorohovich Antonela N.

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. Гордієнко Людмила Василівна

2. Гордієнко Людмила 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 Хомічак Любомир Михайлович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Хомічак Любомир Михайлович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.