Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U005084

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 06-12-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дулька Ольга Степанівна

2. Dulka Olha S.

Кваліфікація: к. т. н.

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.05

Назва наукової спеціальності: Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 04-12-2019

Спеціальність за освітою: Технологія продуктів бродіння і виноробства

Місце роботи здобувача: Львівський державний коледж харчової та переробної промисловості НУХТ

Код за ЄДРПОУ: 33593583

Місцезнаходження: вулиця Пулюя, 42, м. Львів, Львівська обл., 79000, 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 26.058.04

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: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, 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, 65.43

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології хлібного квасу з використанням підготовленої води та нового штаму дріжджів

2. Improvement of the technology of bread kvass with the use of prepared water and a new strain of yeast

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота присвячена удосконаленню технології хлібного квасу з використанням підготовленої води та нового штаму дріжджів, що дає змогу інтенсифікувати процес зброджування квасного сусла та підвищити біологічну цінність квасу. Удосконалено технологію хлібного квасу з використанням клиноптилоліту, активного вугілля та гірського кришталю у підготовці води, виділено новий штам дріжджів Saccharomyces cerevisiae МП-10. Розроблений спосіб підготовки води забезпечує підвищення фізіологічної активності дріжджів та прискорює процес бродіння на 12…15 %. Встановлено, що використання клиноптилоліту, гірського кришталю та активного вугілля на стадії підготовки води забезпечує збільшення вмісту амінокислот в зброженому суслі на 30 % та загального вмісту вітамінів на 25 %. Визначено вплив солей жорсткості, сухого залишку, хлору залишкового вільного та окислюваності води на органолептичні показники квасу. Розроблений спосіб обробки води дозволяє знизити загальну жорсткість на 82 %, вміст хлору залишкового у 5 разів, окислюваність перманганатну у 3,6 рази і покращити органолептичні властивості квасу.

2. The dissertation is devoted to the improvement of the technology of bread kvass with the use of prepared water and a new strain of yeast, which makes it possible to intensify the process of fermentation of kvass wort and increase the biological value of kvass. The technology of bread kvass with the use of clinoptilolite, activated charcoal and rock crystal in water preparation was improved, a new strain of yeast Saccharomyces cerevisiae MP-10 was isolated. The developed method of preparation of water provides increase of physiological activity of yeast and accelerates the fermentation process by 12...15 %. It was found that the use of clinoptilolite, rock crystal and activated carbon at the stage of water preparation provides an increase in the content of amino acids in fermented wort by 30 % and the total content of vitamins by 25 %. The influence of hardness salts, dry residue, chlorine residual free and oxidation of water on the organoleptic parameters of kvass is determined. The developed method of water treatment allows to reduce the overall stiffness by 82 %, the residual chlorine content by 5 times, the permanganate oxidation by 3,6 times and to improve the organoleptic properties of kvass.

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. Прибильський Віталій Леонідович
2. Prybylskyj Vitalij L.

Кваліфікація: д. т. н., 05.18.05

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. Левандовський Леонід Вікторович
2. Levandovskyi Leonid V.

Кваліфікація: д. т. н., 05.18.05

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. Маринченко Лоліта Вікторівна
2. Marinchenko Lolita V.

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Шиян Петро Леонідович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Рева Леонід Павлович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.