# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0408U001681

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 11-06-2008

**Статус:** Захищена

**Реквізити наказу МОН / наказу закладу:**

## II. Відомості про здобувача

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Шевчук Олена Юріївна
2. Shevchuk Olena Yuriivna

**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:** 16-04-2008

**Спеціальність за освітою:** 7.091704

**Місце роботи здобувача:** ТОВ"Алекс-Н."

**Код за ЄДРПОУ:** 34576144

**Місцезнаходження:** 01103, м.Київ, вул.Кіквідзе 1 кв.20

**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:** 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:** 65.35.01

**Тема дисертації:**

1. Удосконалення технології здобних виробів із заморожених напівфабрикатів

2. The refinement of technology of pastry products made of frozen dough half-finished products

**Реферат/анотація:**

1. Дисертація присвячена актуальному у хлібопеченні питанню подовження тривалості зберігання здобних виробів шляхом низь-котемпературної обробки тістових заготовок та удосконалення їх якості завдяки використанню сухої пшеничної клейковини, аскорбінової кислоти та ферментних препаратів „Глюзим”10000 та „Фунгаміл супер БР”. Досліджено вплив вказаних добавок на структурно-механічні властивості тіста, біохімічні та реологічні процеси у ньому, технологічний процес та якість здобних виробів. Встановлено, що ці добавки покращують якість здобних виробів із заморожених тістових заготовок, для чого було розроблено композицію добавок на основі сухої пшеничної клейковини, аскорбінової кислоти та ферментного препарату „Глюзим”10000. Проведено дослі-дження по визначенню найбільш стійких пресованих дріжджів до низькотемпературної обробки серед дріжджів вітчизняних виробників. Розглянуто питання впливу низької температури на вугле-водно-амілазний та білково-протеїназний комплекси тіста.

2. The dissertation is dedicated to the relevant in the dread baking matter of prolongation of term of pastry products storage using the method of low-temperature processing of dough half-finished products and

improvement of their quality thanks to using dry wheat gluten. Ascorbic acid and enzyme preparations “Gluzim”10000 and “Fungamil super BR”. The influence of the above-mentioned additions on the structural and mechanical characteristics of dough, biochemical and rheological processes in it. Technological process and the quality of pastry products has been searched. It is proved that these additions improve the quality of pastry products. For this has been worked out the composition of additions on the bases of dry wheat gluten, ascorbic acid and enzyme preparation “Gluzim”10000. The appropriate investigation has been carried out as for the determination the more stable pressed yeast ti low temperature processing among the native progucers. The matter of influence low temperature to the carbohydrate-and the albuminous and proteolytic complexes of the dough has been viewed

**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 Vera Ivanovna

**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. Лебеденко тетяна Євгеніївна

2. Лебеденко тетяна Євгеніївна

**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** Шиян Петро Леонідович

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні** Шиян Петро Леонідович

**Відповідальний за підготовку облікових документів**

**Реєстратор**

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності**




Юрченко Т.А.