

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0402U001686

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-06-2002

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Савчук Наталія Іванівна

2. Savchuk Nataliya Iv.

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

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: 29-05-2002

Спеціальність за освітою: № 7091.702

Місце роботи здобувача: 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

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: 65.33.29

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології хліба з борошна зі зниженими хлібопекарськими властивостями шляхом використання поліпшувачів
2. A development of bread technology made from a low baking properties flour by usaging improvers Кількісні характеристики дисертації

Реферат:

1. Дисертація присвячена розробленню композиції порошкоподібних хлібопекарських поліпшувачів на основі ферментних препаратів, удосконаленню технології хліба з борошна зі зниженими хлібопекарськими властивостями, подовженню термінів зберігання хліба.. Досліджено вплив поліпшувачів на біохімічні, мікробіологічні та колоїдні процеси в тісті. Встановлено позитивний вплив складових поліпшувачів на структурно-механічні властивості напівфабрикатів, швидкість дозрівання тіста і якість хліба. Досліджено зміни крохмалю під дією ферменту Новамілу, виявлено збільшення накопичення мальтодекстринів в тісті та уповільнення ретроградації крохмалю хліба. На основі проведених досліджень запропоновано технологічний режим виробництва хліба з слабкого та середнього по силі борошна з підвищеною автолітичною активністю. Ключові слова: ферментні препарати нового покоління, сульфгідрильні групи, дисульфідні зв'язки, білкові речовини, окислення, показники якості, процес черствіння, ретроградація

крохмалю.

2. The thesis is dedicated to elaborate composition of powder baking improvers on the basis of ferment preparations, development of bread technology made from a low baking properties flour, prolonging bread freshness. The influence of improvers on biochemical and microbiological processes in the test is studied, which improve the speed of dough and the structural - mechanical property of intermediate products, which improved by conformant action of enzyme glucooxidase, Acidum ascorbinicum and emulsifier. Starch transformation is studied under activity of maltogenic α -amylase and the of starch retrogradation process is detected. On the basis of processes analysis of processes, which take place when compound is acting on the basic biopolymers of flour the scheme of bread production with improvers is offered. Keywords: enzymes of a new generation, -SH- of group, -S-S- of connection, protein matters, oxidation, figure of merits, styling process, starch retrogradation.

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 ОПВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дробот В. І.

2. Drobot V. I.

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. Лісовенко О. Т.
2. 1. Лісовенко О. Т.

Кваліфікація: д.т.н., 05.02.14

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. Лисюк Г. М.
2. Лисюк Г. М.

Кваліфікація: д.т.н., 15.18.07

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
голови ради**

Домарецький В. А.

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

Домарецький В. А.

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Реєстратор

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



Юрченко Т.А.