

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0406U002816

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-06-2006

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Бондар Наталія Петрівна

2. Bondar Natalia Petrivna

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: 22-06-2006

Спеціальність за освітою:

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. Дослідження технологічних властивостей харчового люпину і розробка способів використання його у хлібопекарській промисловості
2. The researching of technological properties of food lupin and developing of ways of lupin using in bread-making

Реферат:

1. Дисертація присвячена розробці науково обґрунтованої технології хлібобулочних виробів підвищеної харчової, біологічної та споживчої цінності з використанням продуктів переробки харчового люпину (ППЛ). Вивчено хімічний склад і технологічні властивості борошна з цілозмеленого насіння люпину; проведено оцінку доцільності пророщування та екструджування борошна і солоду люпину з точки зору змін у хімічному складі отриманих продуктів, їх біологічної цінності та технологічних характеристик як сировини хлібопекарського виробництва. Досліджено вплив ППЛ на технологічний процес і якість хлібобулочних виробів, на біохімічні, мікробіологічні процеси в тісті, його структурно-механічні властивості. Встановлено, що хлібобулочні вироби з ППЛ здатні виводити із організму токсичні речовини. Розроблено і затверджено НД на ППЛ та хлібобулочні вироби з ними. Ключові слова: білий харчовий люпин, солод люпину, харчова цінність, біологічна цінність хлібобулочних виробів.

2. The dissertation is dedicated to the developing of scientifically grounded technology of bread of increased food, biological as well as consumer value with using of products of lupin processing (PLP). The chemical content and technological properties of flour from wholegrinded lupin grain have been determined; the estimation of expedience of germinating and extruding of flour and malt of lupin has been made as change in chemical content of ready product as well as their biological value and technological characteristics as raw of bread-making show. The influence of PLP to biochemical, microbiological processes in dough and their structural-mechanical properties has been researched. Experimentally grounded that bread products with PLP are able to take out from organism the toxic substances. The normative documentation for the PLP and bread products with PLP has been developed and approved. Keywords: white food lupin, malt of lupin, food value, biological value, bakery products.

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. Арсеньєва Лариса Юріївна

2. Arsenieva Larisa Yu.

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Моргун Валентина Олексіївна
2. Моргун Валентина Олексіївна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.02

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. Каретнікова Людмила Іванівна
2. Каретнікова Людмила Іванівна

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.