Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0406U000232

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 23-01-2006

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Макарова Ольга Василівна
2. Makarova Olga Vasilyevna

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: 23-12-2005

Спеціальність за освітою: 7.091702

Місце роботи здобувача: Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: 65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112

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 41.088.01

Повне найменування юридичної особи: Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, 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: Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: 65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.35.33

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів на основі композитних сумішей

2. Improvement of Flour Confectionery Technology on the Basis of Composite Blends

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена удосконаленню технології борошняних кондитерських виробів на основі композитних сумішей із зернобобових і олійних культур. Визначені технологічні властивості борошняних композитних сумішей. Встановлено доцільність введення олієвмісних компонентів при виробництві цукрового печива на стадії приготування емульсії, що підвищує її якість та стабільність. Показано, що використання композитних сумішей на основі борошна з насіння льону, гречаних добавок, соєвого білкового збагачувача сприяє покращенню структурно-механічних властивостей тіста, показників якості цукрового та затяжного печива, підвищує їх харчову цінність. Оптимізовано співвідношення складових компонентів сумішей та параметри виробництва печива. Проведено промислову, медико-біологічну, клінічну апробацію та впровадження основних результатів роботи.

2. The thesis is dedicated to improvement of flour confectionary technology on the basis of composite blends of leguminous and oil-bearing plants. Technological properties of flour composite blends were defined. The expediency of adding oil-containing components upon production of sugar pastries on the stage of making

emulsion was determined; such addings improve the quality and stability. It was determined that using of composite blends based on flax seed flour, buckwheat additives and soy protein dresser stimulate improving of structural and mechanical properties of the pastry, the quality of the sugar pastries and hard sweet biscuit, heightens its edible quality. The rational correlation of composite blend's components and production parameters of pastries were optimized. Industrial, medical and clinical approbations were taken, and the main assignment results were introduced at field enterprises.

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. Іоргачова Катерина Георгіївна
2. Iorgachova Ekaterina Georgievna

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. Дорохович Антонела Миколаївна

2. Дорохович Антонела Миколаївна

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Калакура Марія Михайлівна

2. Калакура Марія Михайлівна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.16

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	Єгоров Богдан Вікторович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Єгоров Богдан Вікторович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.