Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U002023

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-05-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ткачук Юрій Михайлович
2. Tkachuk Yuriy Mikhaylovich

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: 07-05-2014

Спеціальність за освітою: 7.05170102

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 26.058.06

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. Технологія хлібобулочних виробів, збагачених молочними білками.

2. The technology of bakery products enriched with milk protein.

Реферат/анотація:

1. Робота присвячена науковому обґрунтуванню та розробці технології хлібобулочних виробів, збагачених молочними білками. Показано доцільність та технологічну ефективність підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів шляхом використання молочних білків - казеїну та альбуміну. Визначено хімічний склад і біологічну цінність молочних білків. Досліджено технологічні властивості молочних білків: водопоглинальну, жирозв'язуючу та емульгуючу здатності. За допомогою комп'ютерного програмного комплексу "OPTIMA" визначено оптимальні дозування казеїну 8 %, альбуміну 12 % до маси пшеничного борошна для досягнення максимального значення індексу якості білка готового виробу. Досліджено вплив молочних білків на кількість і якість клейковини. Доведено, що при додаванні казеїну доцільним є використання неіоногенних ПАР (поверхнево-активних речовин), при додаванні альбуміну - аніонактивних ПАР. Оптимізовано умови приготування тіста з молочними білками і ПАР. Досліджено вплив молочних білків і ПАР на перебіг біохімічних і мікробіологічних процесів в тісті. Додавання ПАР інтенсифікує процес газоутворення, підвищує мальтазну та зимазну активності дріжджів в тісті з молочними білками, сприяє

формуванню необхідних структурно-механічних властивостей тіста. Запропоновано спосіб виробництва хлібобулочних виробів на бездріжджовому напівфабрикаті. Розроблено рецептури та технологію хлібобулочних виробів, збагачених молочними білками. Досліджено показники якості та безпеки хлібобулочних виробів, збагачених молочними білками. Доведено стійкість до черствіння нових виробів завдяки взаємодії ПАР з крохмальними полісахаридами.

2. The work is devoted to the scientific substantiation and development of technologies bread enriched with milk proteins. The expediency of technological efficiency and increase the nutritional value of bakery products by use of milk protein - casein and albumin. Defined chemical composition and biological value of milk proteins. Have researched technological properties of milk proteins: water absorption, fat binding and emulsifying properties. By the "OPTIMA" program has calculated optimum dosage: 8% casein, albumin - 12 % by weight of wheat flour by protein quality index for finished product. Have researched an influence of milk proteins on the quantity and quality of gluten. It is proved that the addition of casein expedient use of nonionic surfactant, with addition albumin - anionic surfactant. Optimized conditions of dough with milk proteins and surfactants. Influence of milk proteins and surfactants in the course of biochemical and microbiological processes in the test. The adding of surfactants intensifies the process of aerogenesis, increases maltase and zymaze activity of yeast in the dough with milk proteins, and contributes to the necessary structural and mechanical properties of dough. A method of the production of bread products with non-yeast semi-finished product has investigated. A recipe and technology of bread products, enriched with milk protein. The indicators of quality and safety of bread products enriched with milk proteins has studied. Proved resistance to staling of new products through the interaction of surfactants with starch polysaccharide.

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. Доценко Віктор Федорович
2. Dotsenko Viktor Fedorovich

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. Шаніна Ольга Миколаївна
2. Шаніна Ольга 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. Салавеліс Алла Дмитрівна
2. Салавеліс Алла Дмитрівна

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	Ковбаса Володимир Миколайович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Ковбаса Володимир Миколайович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.