Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0410U001596

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-03-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Яременко Оксана Михайлівна
2. Yaremenko Oksana Mychailivna

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: 17-03-2010

Спеціальність за освітою: 7. 091702

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: 65.35.35

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології печива шляхом зниження глікемічності, калорійності та покращення фізіологічної цінності

2. Pastry Technology Improvement by means of Lessening of Glicemic Load, Caloric Content and Development of Physiological Value

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено удосконаленню технології затяжного, цукрового, здобного печива шляхом зниження глікемічності, калорійності та покращення фізіологічної цінності. Науково обґрунтовано доцільність використання цукрозамінника лактитолу та суміші лактитол - фруктоза у технології здобного, цукрового, затяжного печива зниженої глікемічності, зниження калорійності здобного, цукрового печива та зниження калорійності до рівня редукованої шляхом використання рослинних дієтичних волокон Beneo™HPX. Досліджено технологічні властивості цукрозамінників лактитолу і фруктози. Встановлено вплив лактитолу, фруктози та їх суміші на фізичні, структурно-механічні властивості тіста та готових виробів. Доведено, що лактитол доцільно використовувати у технології здобного і цукрового печива, а лактитол у кількості 8 % до маси готового виробу - для виробництва затяжного печива. Науково обґрунтовано доцільність та можливість використання рослинних дієтичних волокон у технології здобного, цукрового

печива зниженої калорійності. Встановлено раціональне використання підсмажених пластівців пшеничних зародків, лляної олії та овочевого пюре у технології печива покращеної фізіологічної цінності. На нові види здобного, цукрового, затяжного печива розроблено та затверджено рецептури ЗАТ "Укркондитер", проведено виробничу та клінічну апробацію. Сфера використання отриманих результатів - харчова промисловість, галузь - кондитерська

2. The candidate's thesis is devoted to the protracted saccharine short pastry technology improvement by means of lessening of glicemic load, caloric content and development of physiological value. It is scientifically proved that the usage of such sweeteners as lactitol and mixtures of lactitol and fructose in technologies of protracted saccharine short pastry of reduced glicemic load, and the usage of dietary vegetable fibres of Beneo HPX, with the purpose of lessening of caloric content of this kind of pastry to the reduced level is rational. Technological properties of such sweeteners as lactitol and fructoses have been investigated as well. The influence of lactitol, fructoses and the mixture on their basis on physical, structural and mechanical properties of dough and baked products has been defined too. It has been established that it is expedient to use lactitol in technology of saccharine and short pastry, but it is expedient to use lactitol in an amount of 8 % to the mass of the finished product in the production of the protracted pastry. The possibility of the dietary fibres usage in technologies of saccharine and short pastry of reduced caloric content is scientifically proved. The rational usage of wheat embryos, flax oil and vegetable puree in pastry technology of improved physiological value has been established too. Recipes of the new types of protracted, saccharine and short pastry have been developed and ratified in joint-stock company 'Ukrkondyter', production and clinical approbation is approved. The sphere of working results using is food retail industry, branch - confactionary

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. Дорохович Антонелла Миколаївна
2. Dorohovich Antonella Mykolaivna

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. Сафонова Ольга Миколаївна
2. Сафонова 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. Макарова Ольга Василівна
2. Макарова Ольга Василівна

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.