Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0406U003775

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 10-10-2006

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Залевська Надія Олексіївна

2. Zalevs'ka Nadiya Oleksiyivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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: 04-10-2006

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: 65.33.35

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології здобного печива з начинкою

2. Improvement of Technology of Rich Cookies with a Stuffing

Реферат/анотація:

1. Робота присвячена удосконаленню технології здобного печива з начинкою. Запропоновано використання комплексної суміші поверхнево-активних речовин вітчизняного виробництва: складного ефіру полігліцерину, тригліцериду стеаринової кислоти, моностеарату гліцерину, сорбату тристеарату для удосконалення технології приготування здобного тістового напівфабрикату. Запропоновано нову високов'язку термостабільну фруктову начинку. Досліджені й визначені раціональні режими формування напівфабрикатів методом ко-екструзії, які забезпечують якість готових виробів при максимальній продуктивності. Визначено раціональні режими при термообробці здобного печива з начинкою. Ключові слова: здобне печиво з начинкою, ко-екструзія, поверхнево-активні речовини, гідрофільні сполуки, емульсія, тісто, фруктова начинка.

2. This work is intended to improve a technology of rich cookies with a stuffing. It is offered to use a domestic mixture of surface-active substances, a complex ether of polyglycerin, triglyceride of a stearin acid, monostearite of glycerin, corbat tristearite- for improvement of technology of preparation a rich test semifinished item. For

definition of optimum ratio, it is studied technological features of emulsifying agents It is studied an influence of a complex mix Rational modes of formation of semifinished items by a method of co-extrusion which provide quality of finished items are investigated and determined. It is considered processes of heat and mass transfer at baking-drying-cooling of bicoloured cookies and rich cookies with a stuffing and it is proved rational modes which provide an intensification of process. Key words: rich cookies with a stuffing, co-extrusion, superficially active substances, hydrophilic connections, emulsifying agent, a dough, a fruit stuffing.

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. Оболкіна Віра Іллівна

2. Obolkina Vera I.

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. Пересічний Михайло Іванович

2. Пересічний Михайло Іванович

Кваліфікація: д.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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гордієнко Людмила Василівна

2. Гордієнко Людмила 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 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.