Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0408U005483

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 19-12-2008

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Михонік Лариса Анатоліївна
2. Mykhonik Larysa Anatolijivna

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: 17-12-2008

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: 65.33.29

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології хліба з пшеничного борошна високого виходу

2. The refinement of bread technology from wheat flour of high output

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена удосконаленню технології хліба з пшеничного борошна високого виходу – „Здоров'я", виготовленого з суцільнозмеленого зерна пшениці. В роботі досліджено хіміч-ний склад і хлібопекарські властивості борошна «Здоров'я». Розкрито перебіг біохімічних, мікробіологічних, колоїдних процесів в технології хліба з борошна високого виходу підвищеної дисперсності. Доведено, що додання в тісто з борошна «Здоров'я» сухої пшеничної клейковини і ферментативноактиного соєвого борошна покращує його структурно-механічні властивості, що обумовлює одержання виробів з більш розвинутими об'ємом і пористістю м'якушки. Тісто з цього борошна доцільно готувати з використанням заквасок-підкислювачів. Розроблена рецептурна композиція, яка забезпечує виробництво хліба з підвищеними споживчими властивостями. Результати: розроблено і затверджено нормативну документацію на нові види виробів оздоровлювальної дії. Ключові слова: пшеничне борошно високого виходу, рецептурна композиція, суха пшенична клейковина, ферментативноактивне соєве борошно, закваска-підкислювач, споживчі властивості

2. The dissertation is dedicated to the refinement of bread technology from wheat flour of high output – “Zdorovia” (“Health”). Such flour is made from wholly-milled wheat grain. The chemical composition and bread-making properties of the “Zdorovia” flour have been researched in the work. Biochemicals, microbial and colloidal processes in bread technology from flour of high output have been investigated. It has been proven that addition of dry gluten and enzymatic soya flour to the dough from “Zdorovia” flour improves abilities for gas-making and gas-holding that causes developed bread’s volume and crumb porosity. It is more expedient to make dough from such flour by using of leavens-acidifies. The receipt composition with the base of “Zdorovia” flour has been developed. It provides making of bread with high consumer properties. Based upon the studies normative documentation on new kinds of products has been developed and approved as well as their nutrition value has been determined. Key words: wheat flour of high output, receipt composition, dry gluten, enzymatic soya flour, leaven-acidify, consumer properties.

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. Дробот Віра Іванівна
2. Drobot Wira Ivanivna

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. 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. 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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дмитрук Євген Адамович

2. Дмитрук Євген Адамович

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

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.