Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0416U004591

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-11-2016

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Стрілець Ірина Петрівна
2. Strilets Iryna Petrivna

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: 26-10-2016

Спеціальність за освітою: 8.091702

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.26.058.06

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

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: 65.35.33

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології бісквітних напівфабрикатів з використанням модифікованих видів крохмалю холодного набухання
2. Improving the technology of sponge cake using modified starch types of cold swelling

Реферат:

1. Дисертація присвячена актуальним проблемам кондитерської промисловості - удосконаленню технології бісквітних напівфабрикатів з використанням модифікованих видів крохмалю холодного набухання.Об'єктом дослідження є технологія бісквітних напівфабрикатів. Як предмет дослідження обрано різні види модифікованого крохмалю та їх колоїдні розчини, бісквітне тісто та готові вироби, а також фізико-хімічні та структурні процеси, що відбуваються під час їх приготування та зберігання. В роботі застосовані органолептичні, фізико-хімічні, реологічні та математично-статистичні методи досліджень, згідно із загальноприйнятими і спеціальними методиками; методи математичного моделювання планування експерименту з використанням сучасних комп'ютерних програм. Вивчено функціонально-технологічні властивості різних видів модифікованого крохмалю. Встановлено, що при розробці та удосконаленні технології виробництва бісквітних напівфабрикатів доцільно використовувати модифікований крохмаль холодного набухання. Вивчено вплив модифікованого крохмалю на параметри бісквітного напівфабрикату в

процесі його приготування. Науково обґрунтовано та експериментально доведено вплив модифікованого крохмалю на процес утворення білкових та яєчних пін; встановлено його вплив на процес утворення бісквітного тіста. Розроблено новий метод розрахунку кількості зв'язаної вологи в борошняних виробах, за яким доведено, що даний крохмаль впливає на перерозподіл вологи у виробах із збільшенням відсотку зв'язаної води, що поліпшує сорбційні властивості виробів та зменшує втрату вологи при зберіганні. Знайдено оптимальне дозування модифікованого крохмалю при розробці бісквітного напівфабрикату, удосконалено технологічну схему виробництва. Проведена промислова апробація нових виробів та обґрунтована соціально-економічна ефективність нових напівфабрикатів.

2. The thesis is devoted to actual problems of confectionery industry - improving technology of semi-finished biscuits using modified starches' types of cold swelling. There were studied functional and technological properties of different types of modified starches. It was found out that by the development and improvement of production technology of semi-finished biscuits is advisable to use cold swelling modified starches. It was researched the effect of modified starch on the parameters of semi-finished biscuit products in the process of its preparation. It was scientifically substantiated and experimentally proved the impact of modified starch on the formation of protein and egg foams; established its influence on the formation of biscuit dough. A new method of calculating the number of bound moisture in bakery products was developed, for which it is proved that this starch affects the redistribution of moisture in products with an increase in the percentage of bound water that improves the absorption properties of products and reduces moisture loss during storage. There was found an optimum dosage of modified starch for the development of semi-finished biscuit, improved technological scheme of production. During the research it was conducted an industrial testing of new products and social and economic efficiency of new semi-finished biscuits was approved.

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. Корецька Ірина Львівна

2. Koretska Iryna Lvivna

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. Кравченко Михайло Федорович
2. Кравченко Михайло Федорович

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. 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.