Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0405U004960

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-12-2005

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Євсеєнко Тетяна Петрівна

2. Yevseyenko Tatyana Petrovna

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: 21-12-2005

Спеціальність за освітою: 7.091702

Місце роботи здобувача: Український державний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01033, Київ-33, вул.Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти 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: Український державний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01033, Київ-33, вул.Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.33.41

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології макаронних виробів, збагачених яєчними продуктами

2. The refinement of pasta enriched with egg products technology

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена актуальному для макаронної галузі завданню поліпшення якості макаронних виробів та підвищення їх харчової цінності шляхом удосконалення технології виробів, збагачених яєчни-ми продуктами, за рахунок використання сухого яєчного білка (СЯБ) та ФП ліполітичної дії “Нупазим” і забезпечення раціональних технологі-чних режимів основних процесів виготовлення макаронних виробів. Обґрунтовано, що “Нупазим” сприяє поліпшенню якості макаронних виробів яєчних та виготовлених з борошна зниженої якості. Визначено оптимальне дозування СЯБ та “Нупазиму”. Досліджено кінетику су-шіння макаронних виробів яєчних та виробів з СЯБ і рекомендовано технологічні режими цього процесу. Доведено доцільність застосування гігротермічного оброблення яєчних макаронних виробів перед сушін-ням для поліпшення їх якості. Науково обґрунтовано механізм поліп-шувальної дії СЯБ та ФП “Нупазим” на якість макаронних виробів. Ключові слова: якість макаронних виробів, харчова цінність, сухий яєчний білок, ФП “Нупазим”, оптимізація технологічних параметрів.

2. The dissertation is dedicated to the actual objective of the macaroni branch which is – improvement of the pasta product's quality, their nutritional value in course of refinement of egg enriched pasta product's technology. The said refinement lays in the use instead of egg powder dry egg white (DEW) and the enzymatic additive "Noopazyme" along with maintaining the optimal technological process parameters and regimes of pasta production. The enzymatic additive "Noopazyme" causes not only the qual-ity growth of egg pasta products, but also of those manufactured of poor quality of flow. Pertinent to this, the optimal dosage of DEW and "Noopazyme" has been determined. The kinetics of drying of egg and DEW pasta products was studied. The expedience of the hygrothermal egg pasta product processing application before their drying has been proven. Scientifically grounded are the mechanisms of the bettering action of DEW and "Noopazyme" towards the quality of pasta products. Keywords: quality of pasta products, nutritional value, dry egg white, enzyme "Noopazyme", optimization of technological parameters.

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. Юрчак Віра Гаврилівна
2. Urchak Vera Gavrilovna

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. Мелетьєв Анатолій Євгенович

2. Мелетьєв Анатолій Євгенович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.07

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. Пшенишнюк Георгій Федорович

2. Пшенишнюк Георгій Федорович

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.12

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.