Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0406U002817

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-06-2006

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Махинько Валерій Миколайович
2. Makhinko Valery Mykolayovich

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: 22-06-2006

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): Д26.058.04

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: 65.33.29

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології хлібобулочних виробів з продуктами із сої

2. The improvement of technology of bakery products with products from soya

Реферат/анотація:

1. Робота присвячена удосконаленню технології хлібобулочних виробів з продуктами переробки сої для підвищення їх якості, біологічної цінності та засвоюваності. Вивчено способи підготовки зерна сої та його переробки для мінімізації вмісту антипоживних речовин. Запропоновано борошно з солоду сої та білковий концентрат солоду сої як білкові добавки до хлібобулочних виробів. Проведено порівняльний аналіз технологічних властивостей відомих та нових продуктів із сої. Показано зниження вмісту інгібіторів трипсину та хімотрипсину в процесі послідовного пророщування та екструдування насіння сої. Підібрано та оптимізовано склад комплексного поліпшувача якості хліба з підвищеними кількостями продуктів переробки сої. Розроблено нормативну документацію на цей поліпшувач і на соєвий продукт з низьким вмістом антипоживних речовин. Ключові слова: хліб, біологічна цінність, соєві продукти, антипоживні речовини, засвоюваність, інгібітори, пророщування, екструдування, поліпшувач

2. Work is dedicated to the improvement of technology of bakery products with products of processing of soya for increasing of their quality, biological value and digestibility. Ways of preparation of soya grain and its processing

for minimization of the content of antinutrients have been studied. The flour from soya malt and protein concentrate of soya malt as protein additives to bakery products has been offered. The analysis of technological properties of known and new products from soya has been made. Decrease in the content of inhibitors of tripsin and himotripsin in process of germinating and extruding of soya grain has been shown. The content of complex quality improver of bread with the products of soya processing has been picked up and optimized. The normative documentation on this improver and on soya product with the low content of antinutrients has been developed.
Keywords: bread, biological value, soya products, antinutrients, digestibility, inhibitor, germinating, extruding, improver

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. Арсеньєва Лариса Юріївна
2. Arsenieva Larisa Yu.

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. Сирохман Іван Васильович

2. Сирохман Іван Васильович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.15

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. Лебеденко Тетяна Євгеніївна

2. Лебеденко Тетяна Євгеніївна

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.