

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0408U002731

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 18-06-2008

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Борисенко Олена Вікторівна

2. Borysenko Olena Viktorivna

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: 11-06-2008

Спеціальність за освітою: 8.091702

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: 65.33.29

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології хлібобулочних виробів, збагачених харчовими волокнами
2. The refirement of bakery products enriched with dietary fiber technology

Реферат:

1. Об'єкт -технологія хлібобулочних виробів, збагачених харчовими волокнами. Методи досліджень – хімічні, фізико-хімічні, органолептичні, експериментально-статистичні. Наукова новизна – науково обґрун-товано доцільність використання тонкодиспергованих концентратів харчових волокон із яблук, вівса, буряка для створення функціональних хлібобулочних виробів та удосконалено технологію хлібобулоч-них виробів, збагачених харчовими волокнами з урахуванням технологічних властивостей нових видів сировини. Досліджено вплив концентратів харчових волокон на якість хлібобулочних виробів, перебіг основних процесів у напівфабрикатах, їх структурно-механічні властивості. Встановлено оптимальні дозування продуктів, запропоновано технологічні прийоми, що забезпечують оптимальні показники якості хліба з концентратами харчових волокон . Розроблено нормативну документацію на нові види хлібобулочних виробів, збагачених тонкодиспергованими харчовими волокнами, та доведено їх біологічну ефективність. Ключові слова: функціональні хлібобулочні вироби, харчові волокна, надтонке подрібнення, біологічна ефективність.

2. Object - the technology of bakery products enriched with the food fiber. Methods -chemical, physical-chemical, experimental and statistical. Novelty- the expedience using apple oat and beet micro-fractional food fiber concentrates for creation of functional bakery products has been proved. The technology of bakery products enriched with the food fiber has been refined . The influence of food fiber concentrates on the bakery products quality, all processes in semi-products and their rheological properties have been researched. Optimal dosage of food fiber concentrates has been determined. The technological methods which provide high quality of bread with micro-fractional food fiber concentrates have offered. The technical documentation for wide group of bakery products of food fiber enriched is developed;The biological efficiency of developed of bakery products has been proved. Keywords: functional bakery products, food fiber, ultra-grinding, biological efficiency.

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 ОПВ:

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. Arsenyeva Larysa Uriyivna

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. 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**

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.