Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0408U003072

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-06-2008

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Полякова Алла Веніамінівна

2. Polyakova Alla Veniaminivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.16

Назва наукової спеціальності: Технологія продуктів харчування

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 12-06-2008

Спеціальність за освітою: 0109

Місце роботи здобувача: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Код за ЄДРПОУ: 01566057

Місцезнаходження: 50005, Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Островського, 16

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): К 11.055.02

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: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Код за ЄДРПОУ: 01566057

Місцезнаходження: 50005, Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Островського, 16

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 64

Тема дисертації:

1. Використання рослинних добавок антиоксидантної дії в технології виробів з листкового тіста

2. Using the vegetate adding of the antioxidant action in the technology of the wares made from layer doudh

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження - технологія виробів з листкового тіста з використанням рослинних добавок.. Мета - наукове обґрунтування та розробка технології виробів з листкового тіста з використанням порошків сухих ягід обліпихи, калини та глоду, що містять речовини антиоксидантної дії.. Методи: фізико-хімічні, реологічні, органолептичні, мікробіологічні, методи планування експерименту та математичного моделювання. Результати: встановлено, що використання досліджуваних добавок за виготовлення листкових виробів призводить до гальмування окисних процесів в їх жировому компоненті, що є позитивним моментом з точки зору збереження якості виробів. За наявності добавок зміцнюється клейковина пшеничного борошна це надає можливість використовувати в технології листкового тіста борошна зі зниженими технологічними властивостями. Розроблено технологію виробів з листкового тіста з використанням порошків сухих ягід обліпихи, калини та глоду зі збільшеним терміном зберігання до 48 годин. Сфера використання: підприємства ресторанного господарства.

2. Object of the study - technology product from puff test with use the vegetable additives. The Purpose - a scientific motivation and development to technologies product from puff test with use powder dry berries sea, viburnums and hawthorn, which contains the material an antioxidant action. The Methods: physico-chemical, reological, organalaptc, microbiological, methods of the planning the experiment and mathematical modeling. The Results: The research of the influence of the adding to the oxide reactions, which take place in the greasy components of the dough.. With using of the adding the glue of the flour became stronger, the oxide processes in the grease became slower the effective viscosity of the components of the layer dough increasing, its adages drop. The technology of the wares from layer dough with adding of the antioxidant action with increased terms of the storage till 48 hours was offered. The Sphere of the use: enterprises restaurant facilities.

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. Шубін Олександр Олександрович

2. Shubin Aleksandr Aleksandrovich

Кваліфікація: д.е.н., 08.00.03

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. Дорохович Антонелла Миколаївна

2. Дорохович Антонелла Миколаївна

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. Самохвалова Ольга Володимирівна

2. Самохвалова Ольга Володимирівна

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Сукманов Валерій Олександрович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Сукманов Валерій Олександрович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.