

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U004639

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 29-10-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Семенова Анастасія Борисівна

2. Semenova Anastasiya Borisovna

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: 07-10-2014

Спеціальність за освітою: 8.05170109

Місце роботи здобувача: Інститут продовольчих ресурсів НААН

Код за ЄДРПОУ: 00419880

Місцезнаходження: 02002, Київ, вул. Є.Сверстюка, 4а

Форма власності:

Сфера управління: Національна академія аграрних наук 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: 65.33.35

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням продуктів переробки круп'яних культур.
2. The refinement of bakery products technology with groats crops processing products application.

Реферат:

1. Дисертація присвячена удосконаленню технології хліба з суцільнозмеленого борошна пшениці та спельти з використанням вівсяних та гречаних пластівців. В роботі досліджено хімічний склад та технологічні властивості пшеничного та спельтового борошна, вівсяних та гречаних пластівців. Визначено вплив круп'яних пластівців на перебіг технологічних процесів та якість готових виробів. Встановлена ефективність заміни в рецептурі хліба 15 % борошна вівсяними та гречаними пластівцями. Обґрунтовано технологічні заходи та способи приготування тіста з пластівцями для отримання готових виробів хорошої якості. Розкрито сутність перебігу біохімічних, мікробіологічних, колоїдних процесів в технології хліба з суцільнозмеленого борошна та пластівців, визначено зміни у структурно-механічних властивостях тіста. Встановлено, що вироби з пластівцями, повільніше черствіють, мають підвищену харчову цінність. На підставі проведених досліджень розроблені рецептури та технологічні інструкції на хліб «Древлянський з вівсяними пластівцями», «Древлянський з гречаними пластівцями», «Білково-вівсяний» та «Білково-гречаний».

2. The thesis is devoted to the refinement of technology whole-wheat and whole-spelt bread with oat and buckwheat flakes application. The chemical composition and technological properties of wheat and spelt flours, oat and buckwheat flakes were investigated in this work. The cereal flakes effect on the manufacturing processes and finished products quality was defined. The effectiveness of the flour replacement in the bread recipe by 15% oat and buckwheat flakes was installed. The technological measures and dough cooking methods with flakes for produce of end-product with good quality were been substantiated. The essence of biochemical, microbiological and colloidal processes in technology of the whole-flour bread with flakes were disclosed, the changes in structural and mechanical properties of the test uncovered were identified. It was established that the products of cereal stale slower these products have the high nutritional value. According to the conducted researches, the recipes and technological instructions for breads «Drevlyansky with oat flakes», «Drevlyansky with buckwheat flakes», «Protein-oat bread» and «Protein-buckwheat bread» were developed.

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. Дробот Віра Іванівна
2. Drobot Vira Ivanivna

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. Іоргачова Катерина Георгіївна
2. Іоргачова Катерина Георгіївна

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

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**

Ковбаса Володимир Миколайович

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
головуючого на засіданні**

Ковбаса Володимир Миколайович

