Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0404U001278

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 07-04-2004

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сильчук Тетяна Анатоліївна
2. Silchuk T. A

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: 31-03-2004

Спеціальність за освітою: 7/091701

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): 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: 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 подовженого терміну зберігання.

2. A development of technology of bread of prolonged storage time.

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота присвячена удосконаленню технології хлібобулочних виробів подовженого терміну зберігання шля-хом використання житньо-солодового екстракту (ЖСЕ) і фер-ментного препарату Новаміл, які сповільнюють процес черствіння і підвищують харчову цінність хліба. Досліджено вплив ЖСЕ й ферментного препарату Новаміл на біохімічні та мікробіологічні процеси в тісті; на його структурно-механічні властивості. Особлива увага приділення вивченню процесу черствіння хліба. Встановлено, що внесення ЖСЕ і ферментно-го препарату Новаміл збільшує масову частку декстринів в хлібі, підвищує вміст зв'язаної вологи в м'якушці хліба, що обумовлює подовження терміну зберігання. Виявлено, що паку-вання в плівку такого хліба й оброблення його в електро-магнітному полі НВЧ дозволяє подовжити термін зберігання до 1 місяця. На основі проведених досліджень науково обґрунтована і впроваджена удосконалена технологія хлібобулочних виробів подовженого терміну зберігання. Ключові слова: хліб, солодовий екстракт, ферментнийпрепарат, процес черствіння, декстрини

2. The influence of rye-malt extract and enzyme Novamyl on bio-chemical and microbiological processes is studied at baking the bread, on its structural - mechanical characteristic, on a content of aromatic matters, saving of freshness of bread and stylling process. The technological instructions on application of rye-malt extract in a baking industry are designed. The new formulas are designed. Mak-ing of rye - wheat bread with addition of 5% rye - malt extract and 0,04% of enzyme Novamyl allows prolonging time of storage of bread by 10 days. Influence of UHF streams on quality and con-sumer validity for rye - malt extract and enzyme Novamyl has been researched. So, undertaken research let us to confirm that UHF processing of rye - wheat bread with addition of 5% rye - malt ex-tract and 0,04% enzyme Novamyl prolong storage time of bread at least to 1 month. Keywords: bread, malt extract, enzymes, stylling process.

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. 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. 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. Каретнікова Людмила Іванівна

2. Каретнікова Людмила Іванівна

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 Домарецький Віталій Афанасійович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Домарецький Віталій Афанасійович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.