Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0409U005242

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 30-11-2009

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Бондаренко Юлія Вікторівна
2. Bondarenko Julia 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: 26-11-2009

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): 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 булочних виробів з використанням цукровмісної сировини.

2. The refinement of rolls with sugarcontent raw materials technology.

Реферат/анотація:

1. 1. Об'єктом дослідження є технологія хлібобулочних виробів. Метою дослідження - удосконалення технології булочних виробів з використанням цукровмісної сировини: глюкозно-фруктозного сиропу та мальтозної патоки. Розв'язання поставлених задач здійснювалося із використанням аналітичних, хімічних, фізико-хімічних, експериментально-статистичних, загальноприйнятих та спеціальних методів дослідження із застосуванням сучасних приладів та інформаційних технологій. Використання результатів роботи дозволяє: підібрати оптимальні дозування цукровмісної сировини, визначити раціональні параметри тістоприготування; встановити параметри активації дріжджів; подовжити тривалість збереження виробами свіжості. Вперше визначено залежності та сформульовано закономірності впливу цукровмісної сировини на реологічні властивості тіста; встановлено, що різний склад цукрів у тісті з глюкозно-фруктозним сиропом та мальтозною патокою не впливає на продукування молочнокислими бактеріями якісного складу нелетких органічних кислот, але змінює їх кількісне співвідношення в тісті; дослідженнями in vitro доведено, що сироп та патока, порівняно з цукром-піском, не збільшують вуглеводне навантаження на організм людини та

покращують перетравлюваність білкових речовин булочних виробів; термогравіметричним аналізом доказано збільшення вмісту частки зв'язаної вологи у м'якушці хліба з цукровмісною сировиною, що пояснює затримку черствіння виробів. Результати роботи апробовані й підтверджені у виробничих умовах пекарні ТОВ "Експрес-С". Сфера використання отриманих результатів - харчова промисловість, галузь - хлібопекарська.

2. 3. Technology of baking products is a research object. The refinement of rolls with sugarcontent raw materials (glucose-fructose syrup and maltose treacle) technology is the aim of research. The decision of the mentioned tasks was carried out by means of analytical, chemical, physical, experimental-statistical, generally accepted and special and chemical methods of research with application of modern devices and information technologies. The use of working results allows: to pick up the optimum dosages of sugarcontent raw material, to determine the rational parameters of dough making; to set the parameters of activating of yeasts; to prolong duration of fresh period. First, dependences have been installed and conformities of influence of sugarcontent raw material to rheological properties of dough have been formulated; it has been determined that different composition of sugars in dough with glucose-fructose syrup and maltose treacle do not affect to producing of high-quality composition of non-flying organic acids by milk-acid bacteria, but change the quantitative correlation in a dough. Research in vitro has installed that syrup and treacle, comparing to sugar do not multiply the carbohydrate loading on the human organism and improve protein digestion of rolls; thermal analysis has shown increasing of content of linked moisture part in pulp of bread with sugarcontent raw material, that explains the delay of becoming of wares hardened. Results of works have been approved and confirmed in producing conditions at the baking LTD. " Експрес-С ". The sphere of working results using is food retail industry, branch - baking.

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. Грабовська Олена В'ячеславівна
2. Грабовська Олена В'ячеславівна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.05

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.