

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0412U006484

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 28-12-2012

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Миколенко Світлана Юріївна

2. Mykolenko Svillana Yuriivna

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: 19-12-2012

Спеціальність за освітою: 7.091701

Місце роботи здобувача:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

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: 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: Дніпропетровський державний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493675

Місцезнаходження: 49600, м. Дніпро, вул. Ворошилова, 25

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.33.29

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням плазмохімічно активованої води
2. Improvement of bakery goods technology by using plasma-chemically activated water

Реферат:

1. Об'єкт дослідження - технологія хлібобулочних виробів. Предмет дослідження - хлібопекарські властивості борошна, технологічні властивості дріжджів, біотехнологічні та структурно-механічні властивості тіста, процеси тістоприготування, готова продукція. Метою досліджень є наукове обґрунтування удосконаленої технології хлібобулочних виробів з використанням води, підданої дії контактної нерівноважної плазми. У процесі виконання дисертаційної роботи було використано: аналітичні, хімічні, фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні методи визначення якості вихідної сировини, тістових напівфабрикатів і готових виробів; методи планування експерименту та математичного моделювання з використанням сучасних комп'ютерних програм. На підставі теоретичних і експериментальних досліджень запропонована вдосконалена технологія виробництва хлібобулочних виробів з використанням плазмохімічно активованої води, що забезпечує інтенсифікацію дозрівання тістових напівфабрикатів, отримання продукції високої якості, зокрема, у разі застосування борошна зі зниженими хлібопекарськими властивостями, збереження виробами свіжості та їх мікробіологічну стійкість під час зберігання. Розроблено

і затверджено технологічну інструкцію на виробництво хліба білого за удосконаленою технологією. Впровадження науково-технічних розробок і випуск промислових партій здійснено на підприємстві хлібопекарської промисловості ПП "Кронглевський Віктор Іванович" (с.м.т. Васильківка Дніпропетровської області). Галузь використання запропонованої технології - хлібопекарські підприємства різних форм власності.

2. Object of the research - the technology of bakery products. Subject of the research - baking properties of flour; technological properties of yeast; biotechnology, structural and mechanical properties of flour; doughmaking; bakery products. The purpose of research is scientific substantiation of the advanced technology of bakery products by using water exposed to the action of non-equilibrium contact plasma. Following the results of investigations, the normative documents for bakery production with the use of plasma-chemically activated solutions have been drawn up and approved. The proposed technology has been tested in the production environment. The proposed technology has been tested in the production environment. Industry using the proposed technology are baking enterprises and public catering enterprises.

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. Півоваров Олександр Андрійович

2. Alexander A. Pivovarov

Кваліфікація: д.т.н., 05.17.01

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. Юрчак Віра Гаврилівна
2. Юрчак Віра Гаврилівна

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. 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**

Ковбаса Володимир Миколайович

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

Ковбаса Володимир Миколайович

