Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0401U000758

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-03-2001

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Левадна Тетяна Іванівна

2. Levadna Tetyana Ivanivna

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: 14-03-2001

Спеціальність за освітою: 7091.702

Місце роботи здобувача: Український державний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01033, Київ-33, вул.Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти 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: Український державний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01033, Київ-33, вул.Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.33.41

Тема дисертації:

1. Розробка технології макаронних виробів з добавками поліфункціональної дії

2. Elaboration of technology producion of macaroni with additives polyfunctional action

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена розробленню та науковому обгрунтуванню технології макаронних виробів з бета-каротином, лецитином і аскорбіновою кислотою. В роботі досліджені властивості та ефективність застосування водорозчинних препаратів бета-каротину, а також лецитину як сировини макаронного виробництва. Встановлено ступінь збереження бета-каротину при виготовленні макаронних виробів та обгрунтовані шляхи його підвищення. На підставі вивчення реологічних характеристик тіста, колоїдних процесів, мікроструктури та форм зв'язку вологи в тісті встановлені оптимальні параметри тістоприготування та механізм впливу добавок на процес сушіння та якість виробів. Встановлені радіопротекторні властивості макаронних виробів з бета-каротином. Ключові слова: макаронні вироби, якість, поліфункціональні властивості, сушіння, колоїдні процеси, десорбція, енергія зв'язування вологи, нормативна документація.

2. Dissertation was dedicated to elaboration and scientific substantiation of technology of production of macaroni with beta-carotene, lecithin and ascorbic acid. In work explored characteristics and efficiency of using

preparations beta-carotene, as well as lecithin as a raw material production of macaroni. Installed degree of conservation beta-carotene at the fabrication pasta products and motivated roads of its increasing. On the grounds of studying the rheological properties, colloidal processes, porous structure and forms of connection of the moisture in material installed optimum parameters mechanism of influence of additives on the process of drying and quality of products. Installed radio protectors characteristic pasta products with beta-carotene. Key words: products of macaroni, quality, functions characteristic, drying, colloidal processes, desorption, energy of collecting moisture, normative-technical documentation.

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. Юрчак Віра Гаврилівна
2. Юрчак Віра Гаврилівна

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Козлов Григорій Федорович

2. Козлов Григорій Федорович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.12

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. Оболкіна Віра Іллівна

2. Оболкіна Віра Іллівна

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 Дробот Віра Іванівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Дробот Віра Іванівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.