Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0405U000935

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 16-03-2005

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Петришин Наталія Зеновіївна
2. Petryshyn Nataliya Zenoviyivna

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: 10-03-2005

Спеціальність за освітою: 7.091.701

Місце роботи здобувача: Львівський державний коледж харчової та переробної промисловості

Код за ЄДРПОУ: 00389156

Місцезнаходження: 79071 Україна, м. Львів, вул. Пулюя, 42

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.058.04

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 бубличних виробів підвищеної біологічної цінності

2. A development of technology of bread articles of heightened biological value

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота присвячена удосконаленню технології бубличних виробів підвищеної біологічної цінності шляхом використання соєвого борошна і препарату в - каротину мікро-біологічного. . Досліджено вплив соєвого борошна і препарату бета - каротину мікробіологічного на біохімічні, мікробіологічні і колоїдні процеси в бубличному тісті. Визначено вплив цієї сировини на структурно-механічні властивості тіста. Встановлено, що при її використанні покращуються пружно-еластичні властивості клейковини і тіста. Встановлено, що для забезпечення високої якості бубличних виробів технологічно можливим є дозування соєвого борошна в кількості 3 % і препарату бета - каротину мікробіологічного 2 % до маси борошна в тісті. Доказано, що внесення в бубличні вироби соєвого борошна і препарату бета- каротину мікробіологічного сприяє збагаченню його білками. Помітно підвищується в них вміст вітамінів. Потреба організму в бета - каротині забезпечується на 47 %. Показано, що соєве борошно і препарат бета - каротину мікробіологічного збагачують бубличні вироби біологічно-активними речовинами, що надає їм оздоровчих властивостей.

2. The ifluence of soybean flour and в - carotene microbiological on biochemical, microbiological and colloid processes in bagel the dough is studied. Investigated, that at its usage are meliorated is elastic - elastic properties of gluten and dough, that provides im-provement of volume, bloating and brittleness bagel of articles. Set, that for maintenance of high quality bagel of articles technologically possible is the dosage of a soybean flour in quantity 3 % and ? - carotene of microbiological 2 % to mass of a flour in the dough. Is demonstrated, that the depositing in bagel of an article of a soybean flour and ? - carotene microbiological concentrates by its proteins, increases aminoacidic is speed behind a lysine. Is notably increased in them of kept in repair vitamins. Is shown, that a soybean flour and ? - carotene microbiological concentrate bagel article biologically - active materials, that give them of improving properties.

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.