

# 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:**

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 influence of soybean flour and  $\beta$ -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 improvement 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  $\beta$ -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  $\beta$ -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  $\beta$ -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 ОПВ:**

**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.