Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0403U001096

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 08-04-2003

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Бондар Ігор Петрович
2. Bondar Igor Petrovych

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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: 19-03-2003

Спеціальність за освітою: 7.091702

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: 65.33.29

Тема дисертації:

1. Розроблення технології хліба з борошняних сумішей підвищеної харчової цінності

2. Elaboration of bread making technology from flour mixtures of high food value

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена розробленню і науковому обгрунтуванню технології хліба з борошняних сумішей підвищеної харчової цінності. В роботі визначено хімічний склад проміжних продуктів сортового помелу пшениці, а також досліджено їх хлібопекарські властивості. На основі отриманих даних встановлено, що для підвищеня харчової цінності хліба оптимально використовувати дунсти вимельних систем драного процесу і фракцію борошна з підвищеним вмістом білкових речовин в складі борошняних сумішей. Розроблені матиматичні моделі дозволяють оптимізувати співвідношення компонентів створених борошняних сумішей в залежності від їх хлібопекарських властивостей. На основі аналізу експериментальних даних та узагальнення висновків розроблений технологічний режим виробництва хліба з створених борошняних сумішей. Ключові слова: борошно, дунст, фракція, хлібопекарські властивості, харчова цінність, черствіння, хімічний склад.

2. 3.Thesis deals with elaboration and scientific ground of bread mak-ing technology from flour mixtures of high food value. The chemical composition of intermediate products of sort wheat ground and their bread making

properties have been investigated. On the ground of the data it was determined that using of dunsts of primary break system and the flour fraction with high albumen con-tent improve the food value of bread. Mathematical models that have been worked out give opportunity to optimize the correlation of bread mixture components due to their flour making properties. On the ground of the experimental data and generalization of con-clusions the technological regime of bread making from created flour mixtures has been worked out. Key-words: flour, dunst, fraction, bread baking properties, albumen, oxidation, food value, staleness, chemical components.

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. Моргун Валентина Олексыъвна

2. Моргун Валентина Олексыъвна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.02

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. Калакура Марія Михайлівна

2. Калакура Марія Михайлівна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.16

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 Сімахіна Галина Олександрівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Сімахіна Галина Олександрівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.