Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0507U000183

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 28-03-2007

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сафонова Ольга Миколаївна

2. Safonova Olga Nikolaevna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор 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: 21-03-2007

Спеціальність за освітою: 1011

Місце роботи здобувача: Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка

Код за ЄДРПОУ: 00493741

Місцезнаходження: 61002, м. Харків, 2, вул. Алчевських (Артема), 44

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики 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: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.33.35

Тема дисертації:

1. Наукове обґрунтування та розроблення технологій борошняних кондитерських і хлібопекарських продуктів з використанням нетрадиційної борошняної сировини

2. Scientific substantiation and elaboration of technology for flour confectionery and bakery products with qualitative changed process of dough making

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена проблемі наукового обгрунтування та роз-робки технологій борошняних кондитерських і хлібопекарських виробів з ячмінного, соргового, трітікалєвого, пшеничного борошна та борошняних сумішей. В якості поліпшувачів структури виробів використовується органічна кислоти або її натрієва сіль разом з ба-гатоатомним спиртом. Розроблені раціональні технології виробів з бісквітного, пісочного, дріжджового тіста: випечених напівфакбри-катів, тістечок, тортів, печива, кексів, хлібобулочних виробів. Впер-ше виявлено закономірності комплексного впливу добавок–регуляторів кислотності та багатоатомних спиртів на основні біопо-лімери борошна, механізми регулювання структурно-механічних характеристик тіста з різної борошняної сировини, якісних показни-ків борошняних кондитерських і хлібопекарських виробів під час виробництва та зберігання. Розроблена і затверджена нормативна документація, технології пройшли промислове впровадження. Ключові слова: борошняні кондитерські та

хлібопекарські вироби, борошняні суміші, структурно-механічні властивості, доба-вки-регулятори кислотності, багатоатомний спирт

2. The thesis is dedicated to a problem of scientific substi-nation and elaboration of technology for flour confectionary and bakery products from barley, sorghum, tritikale and wheat flour and flour mixtures. Organic acid and it's sodium salt with polyatomic alchohol is used as the improver of products' structure. The rational technologies of products from buscuit, short and yeast dough: baked half-finished products, fancy cakes, cakes, pastries, plum-cakes, bakery products. The regularities of complex influence of additions-regulators of acidity and polyatomic alcohols on the main flour bio-polymers, mechanisms of regulating the structural-mechanical char-acteristics of dough from different flour raw material, qualitative indexes of flour confectionery and bakery products, during their production and storage are first received are first revealed. The normative documentation is designed and approved, the tech-nologies have passed an industrial introduction. Key words: flour confectionery and bakery products, flour mixtures, structural-mechanical properties, additions-regulators of acidity, polyatomic alcohol

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. Перцевий Федір Всеволодович
2. Pertsevoy Fedor Vsevolodovich

Кваліфікація: д.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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дорохович Антонела Миколаївна

2. Дорохович Антонела Миколаївна

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. Рудавська Ганна Богданівна

2. Рудавська Ганна Богданівна

Кваліфікація: д.с.-г.н., 06.02.04

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. Черно Наталя Кирилівна

2. Черно Наталя Кирилівна

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

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.