Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0404U003789

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-10-2004

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Удворгелі Лариса Іванівна

2. Udvorgeli L. I.

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: 20-10-2004

Спеціальність за освітою: 7.091701

Місце роботи здобувача: Свалявський технічний коледж Міносвіти і науки України

Код за ЄДРПОУ: 00389110

Місцезнаходження: 89300, Україна, Закарпатська обл., Свалява, вул. Духновича, 6

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки 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: 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: 65.63.01

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології хліба з використанням пектиновмісних порошків

2. A sophistication of technology of bread from a pectin containnig powders

Реферат/анотація:

1. . Дисертаційна робота присвячена удосконаленню технології хлібобулочних виробів із використанням пектиновмісних порошків (ПВП) для надання їм функціональних властивостей. Вивчено хімічний склад і технологічні властивості ПВП. Досліджено вплив ПВП на біохімічні, мікробіологічні та колоїдні процеси в тісті. Встановлено, що пектиновмісні яблуч-ний та буряковий порошки підвищують в'язкість і формоутри-мувальну здатність, погіршують еластичність тіста, що призво-дить до зниження його газопроникливості і, як наслідок, до зменшення об'єму хліба та його пористості. Доведено, що хлі-бобулочні вироби з пектиновмісними порошками здатні виво-дити з організму токсичні речовини і їх слід відносити до виро-бів з функціональними властивостями. На основі вивчення процесів, що мають місце при дії ПВП на основні біополімери борошна, запропоновано технологічний режим виробництва хліба з пектиновмісними яблучним та буряковим порошками. Ключові слова: пектиновмісні яблучний і буряковий порошки, токсичні речовини, пектинові речовини, нерозчинні харчові волокна, хліб з функціональними властивостями, біополімери тіста.

2. . The thesis is devoted to improvement of technology bread baking of products with use pectin containing powders for giving to prod-ucts of functional properties. The chemical structure and technologi-cal properties pectin of containing powders is investigated. Their influence on biochemical, microbiological process in the test is in-vestigated. Is established, that pectin containing the apple and beet powders raise viscosity and ascorbic number ability, worsen elastic-ity of the test. It results in decrease gas permeability of the test, re-duction of volume and crumb of bread. Keywords: pectin containing apple and beet powders, tocsins of substance, pectins of substance, insoluble food fibres, bread with functional properties, biopolymers of the dought.

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 V. I.

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. Сирохман Іван Васильович

2. Сирохман Іван Васильович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.15

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.