Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0418U004245

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-12-2018

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шевченко Анастасія Олександрівна
2. Shevchenko Anastasiia Olexandryvna

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: 12-12-2018

Спеціальність за освітою: 8.091702

Місце роботи здобувача: 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

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): К 64.088.03

Повне найменування юридичної особи: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, 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, 65.33.29

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології діабетичних хлібобулочних виробів, збагачених функціональними інгредієнтами

2. Improvement of the technology of diabetic bakery products enriched with functional ingredients

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження - технологія хлібобулочних виробів. Метою роботи є удосконалення технології діабетичних хлібобулочних виробів з фруктозою, збагачених функціональними інгредієнтами: повноцінним білком, харчовими волокнами та мінеральними речовинами. Методи досліджень - органолептичні, хімічні, фізико-хімічні, аналітичні, мікробіологічні з використанням сучасних приладів та інформаційних технологій, математичні методи планування експерименту та обробки результатів досліджень. Наукова новизна. Вперше запропоновано, науково обґрунтовано інноваційний спосіб отримання діабетичних хлібобулочних виробів зі збалансованим хімічним складом, який включає комплексний вплив на сировину, напівфабрикати і готові хлібобулочні вироби добавок - замінників цукру, повноцінних білків тваринного походження, полісахаридів (інуліну і клітковини), мінеральних речовин у вигляді солей органічних кислот - цитратів, що дозволяє поліпшити властивості нових виробів і сприяє досягненню якісної продукції зі зниженим глікемічним індексом. Досліджено вплив цитратів кальцію, магнію, цинку та заліза на технологічний процес і якість виробів. Доведено, що в їх присутності активізується ферментативний комплекс дріжджів, внаслідок їх

впливу на ОВП в тісті, зміцнюється клейковина, підвищується в'язкість тіста, що позитивно впливає на газоутримувальну здатність тіста та формостійкість хліба. Термогравіметричним аналізом доведено збільшення у виробах з добавками вмісту міцно зв'язаної вологи, що зумовлює зменшення ретроградації крохмалю і подовження терміну збереження виробами свіжості. Удосконалено технологію виготовлення булочних виробів з фруктозою за рахунок використання комплексної дії на технологічний процес казеїну та пребіотиків, що дало можливість отримати вироби з підвищеною харчовою цінністю. Набули подальшого розвитку питання взаємодії складових добавок, які використали для збагачення виробів. Розроблені вироби апробовано в умовах підприємств хлібопекарської галузі.

2. The object of research is the technology of bakery products. The aim of the work is to improve the technology of diabetic bakery products with fructose, enriched with functional ingredients: complete protein, food fibers and minerals. Research methods are organoleptic, chemical, physico-chemical, analytical, microbiological with the use of modern devices and information technologies, mathematical methods of experiment planning and processing of research results. Scientific novelty. For the first time, a scientifically grounded innovative way of obtaining diabetic bakery products with a balanced chemical composition, which includes a comprehensive impact on raw materials, semi-finished products and ready bakery products of supplements - sugar substitutes, complete proteins of animal origin, polysaccharides (inulin and fiber), mineral substances in the form of salts of organic acids - citrates, which allows to improve the properties of new products and contributes to the achievement of high-quality products with a reduced glycemic index. The influence of calcium, magnesium, zinc and iron citrates on the technological process and quality of products is investigated. It is proved that in their presence the enzymatic complex of yeast is activated, due to their influence on the oxidation-reducing processes in the dough, the gluten is strengthened, the viscosity of the dough increases, which positively affects the gas-holding ability of the dough and the shape of the bread. Thermogravimetric analysis showed an increase in the products with additives of the content of tightly bound moisture, which leads to a decrease in the retrogradation of starch and an extension of the shelf life of products of freshness. The technology of production of bakery products with fructose has been improved due to the use of complex action on the technological process of casein and prebiotics, which made it possible to receive products with high nutritional value. The further development of the issue of the interaction of the constituents of additives used for the enrichment of products has become further developed. The developed products are tested at the enterprises of the bakery industry.

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 Vera Ivanovna

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. Дробот Віра іванівна

2. Drobot Vera Ivanovna

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. Лебеденко Тетяна Євгенівна

2. Лебеденко Тетяна Євгенівна

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. Лебеденко Тетяна Євгенівна

2. Лебеденко Тетяна Євгенівна

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. 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

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 Павлюк Раїса Юріївна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Павлюк Раїса Юріївна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності Юрченко Т.А.