Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0416U005664

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-12-2016

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Набоков Дмитро Олександрович
2. Nabokov Dmytro Oleksandrovych

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: 02-12-2016

Спеціальність за освітою: 8.091702

Місце роботи здобувача: ТОВ "Фоззі-ФУД"

Код за ЄДРПОУ: 13842166

Місцезнаходження: Київська обл., Києво-Святошинський р-н, м. Вишневе, вул. Промислова, 5

Форма власності:

Сфера управління:

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: 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: 65.33.41

Тема дисертації:

1. Розробка технології макаронних виробів з використанням кріопаст з моркви та гарбуза

2. Development of the technology for pasta with cryo-paste from carrots and pumpkins

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - технологія макаронних виробів. Мета - наукове обґрунтування та розробка технології збагачених на каротиноїди макаронних виробів з хлібопекарського борошна з використанням кріопаст з моркви та гарбуза. Методи дослідження - стандартні та спеціальні органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, структурно-механічні методи визначення якості вихідної сировини, тіста та готових виробів; математичні методи планування експерименту і обробки експериментальних даних. Наукова новизна: теоретично та експериментально обґрунтовано технологію макаронних виробів з використанням дрібнодисперсних кріопаст з моркви та гарбуза, що дозволяє забезпечити у виробах з хлібопекарського борошна підвищений вміст каротиноїдів, насичений помаранчевий колір, високі варильні властивості. Встановлено вплив компонентів кріопаст з моркви та гарбуза (некрохмальних полісахаридів, фенольних сполук, дубильних речовин, органічних кислот) на структуру макаронного тіста, що виявляється у збільшенні пружності, пластичної в'язкості та еластичності тіста, зниженні адгезії, подовженні часу утворення тіста та зменшенні його водопоглинальної здатності. Отримані дані щодо зниження ступеню рухливості молекул води у

макаронному тісті зі збільшенням кількості добавок, що пов'язано з процесами міжмолекулярної перебудови і підтверджено результатами ІЧ-спектроскопії. Досліджено ступінь збереженості каротиноїдів на всіх технологічних етапах виробництва макаронних виробів, які показали, що у разі використання водно-спиртових екстрактів календули та кори дуба втрата каротиноїдів зменшується у 2 рази. На основі дослідження процесу зберігання макаронних виробів з підвищеним вмістом каротиноїдів доведено, що додавання водно-спиртових екстрактів дозволяє зменшити втрату каротиноїдів протягом першого місяця зберігання макаронних виробів в 8 разів, третього - в 5 ... 6 разів, півроку - майже в 2 рази. Встановлено покращення кольору та варильних властивостей макаронних виробів з хлібопекарського борошна у присутності кріопаст з моркви та гарбуза за рахунок інтеграції дрібнодисперсних компонентів кріопаст у структуру макаронного тіста. Удосконалену технологію апробовано і впроваджено на макаронних підприємствах, а також у навчальний процес Харківського державного університету харчування та торгівлі.

2. Object - pasta technology. Aim - scientific substantiation and development of technology for pasta rich in carotenoids from flour with baking cryo-pastes from carrots and pumpkins. Methods of the research - standard and special organoleptic, physical-chemical, microbiological, structural and mechanical methods to determine quality of feedstock, dough and finished products; mathematical methods for planning the experiment and experimental data analysis. Scientific novelty: the technology of pasta with fine cryo-pastes from carrots and pumpkins that allows providing the increased content of carotenoids, rich orange color, and high cooking properties in products from baking flour are theoretically and experimentally proved. The influence of the components form cryo-pastes from carrot and pumpkin (non-starch polysaccharides, phenolic compounds, tannins, organic acids) in the pasta structure is reflected in the increase of elasticity, plastic viscosity and dough elasticity, reducing the adhesion, extension education test time and decrease its water absorbing capacity. The data obtained by reducing the degree of mobility of water molecules in the pasta with the increasing amounts of additives due to intermolecular restructuring process and confirmed by IR spectroscopy. The degree of carotenoids preservation at all technological stages of pasta production, which showed that the use of water-alcoholic extracts of calendula and oak bark, the loss of carotenoids reduced twice. Based on the study of the process of storing pasta with high content of carotenoids it is proved that the addition of hydro-alcoholic extracts can 8 times reduce carotenoids loss during pasta storage for the first month, the third - 5 ... 6 times, six months - nearly 2 times . The improvement of the color and cooking properties of macaroni products from baking flour in the presence of cryo-pastes from carrots and pumpkins by integrating fine cryo-paste components in the structure of pasta. Advanced technology has been tested and implemented in the pasta companies, and in the educational process of the Kharkiv State University of Food Technology and Trade.

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. Гревцева Наталія Вячеславівна

2. Grevtseva Natalia Vyacheslavivna

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ковбаса Володимир Миколайович

2. Ковбаса Володимир Миколайович

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. Макарова Ольга Василівна

2. Макарова Ольга Василівна

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 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.