Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U002403

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 16-05-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Городиська Олена Володимирівна

2. Gorodyska Olena Volodymyrivna

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: 13-05-2019

Спеціальність за освітою: Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів

Місце роботи здобувача: Чернігівський національний технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 05460798

Місцезнаходження: вул. Шевченка, 95, м. Чернігів, Чернігівський р-н., Чернігівська обл., 14035, Україна

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: 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

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.35.91

Тема дисертації:

1. Технологія кондитерської глазурі з використанням продуктів переробки виноградного жмиху

2. Technology of Confectionery Glazes Using Grape Pomace Derivative Products

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження - технологія кондитерської глазурі з використанням продуктів переробки виноградного жмиху. Метою роботи є наукове обґрунтування та удосконалення технології кондитерської глазурі шляхом використання продуктів переробки виноградного жмиху - порошку з виноградних кісточок (ПВК) та порошку з макухи виноградних кісточок (ПМВК) взамін частки какао порошку, що дозволить збагатити готову продукцію біологічно активними речовинами з високими антиоксидантними властивостями, подовжити терміни її зберігання та знизити собівартість. Методи дослідження: аналітичні, фізичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, хроматографічні, математичні методи планування експерименту й обробки даних. Науково обґрунтовано та удосконалено технологію кондитерської глазурі з частковою заміною какао порошку продуктами переробки виноградного жмиху - порошком з виноградних кісточок та порошком з макухи виноградних кісточок, що мають високий вміст біологічно активних речовин, у тому числі поліфенольних сполук з високою антиоксидантною активністю, що дозволяє уповільнити процеси окиснення і гідролізу жирів та отримати продукцію подовженого терміну зберігання з підвищеною харчовою

та біологічною цінністю, зниженою собівартістю. Визначено хімічний та поліфенольний склад виноградних порошків, доведено, що ПВК та ПМВК різних років урожаю характеризуються стабільним складом та за вмістом поліфенолів перевершують какао порошки. На основі результатів експериментальних досліджень розроблено технологію кондитерської глазурі, затверджено технологічну документацію. Технологію апробовано і впроваджено на кондитерських підприємствах та в навчальний процес. Розраховано економічну ефективність від її реалізації.

2. The object of the study is the technology of confectionery glaze using grape pomace derivative products. The aim of the work is to substantiate and improve the technology of confectionery glaze with the use of grape pomace derivative products - grape seed powder (GSP) and grape seed pomace powder (GSPP) as partial replacement of the cocoa powder that will enable enrichment of finished products with biologically active substances with high antioxidant properties , extend the terms of its storage and reduce the cost. Methods of research: analytical, physical, physico-chemical, microbiological, chromatographic, mathematical methods for experiment planning and data processing. Scientifically substantiated and improved technology of confectionery glaze with partial replacement of cocoa powder by grape pomace derivative products - grape seed powder and grape seed pomace powder with high content of biologically active substances, including polyphenolic compounds with high antioxidant activity, which allows to slow down processes of oxidation and hydrolysis of fats and obtain products of extended shelf life with increased nutritional and biological value, reduced cost. The chemical and polyphenolic composition of grape powders has been determined, it is proved that GSP and GSPP of different crop years are characterized by a stable composition and the content of polyphenols is superior to cocoa powders. Based on the results of experimental studies, the technology of confectionery glaze have been developed, the technological documentation was approved. The technology has been tested and implemented in confectionery enterprises and in the educational process. Economic efficiency from their implementation is calculated.

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 Nataliya 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. Коркач Ганна Володимирівна
2. Korkach Ganna Volodymyrivna

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Оболкіна Віра Іллівна
2. Obolkina Vera Ilyinichna

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

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.