Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0412U004481

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 02-11-2012

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Рак Валентина Петрівна
2. Rak Valentina Petrivna

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: 11-10-2012

Спеціальність за освітою: 7.05170103

Місце роботи здобувача: Львівський державний коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 33593583

Місцезнаходження: 79060, Україна, м.Львів, вул. Івана Полюя, 42

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 26.058.06

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: 65.33.29

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології хліба з використанням хмелю

2. The refinement of bread with hop technology

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота присвячена удосконаленню технології хліба з використанням хмелю для поліпшення споживчих властивостей хліба та збагачення його біологічно активними речовинами хмелю. Обґрунтовано вибір сортів хмелю, спосіб його внесення в тісто, вивчено технологічні властивості хмелю. Розроблено спільно з Інститутом сільського господарства Полісся НААН України нативний хмельовий препарат з низьким вмістом гірких речовин для хлібопечення. Дано кількісну оцінку бактерицидного впливу ароматичних сортів хмелю, окремих його компонентів та способу внесення на широкий спектр контамінуючої мікрофлори хліба Asp. niger, Pen. chrisogenum та Bac. Subtilis. Встановлено закономірності впливу параметрів приготування гірких заварок і хмельових заквасок на показники їх якості. Обґрунтовано вибір мікрофлори для приготування хмельових заквасок. Розроблено для виготовлення житньо-пшеничного і пшеничного хліба чотирифазний спосіб приготування тіста на хмельових заквасках із використанням заквашених заварок. Для пшеничного хліба також рекомендовано приготування тіста за схемою: гірка оцукрена заварка - хмельова закваска - опара - тісто з внесенням в опару 25 % закваски. Досягнуто

збагачення хліба поліфенолами завдяки внесенню НХП в кількості 0,12 % до маси борошна. Використання 0,08 % нативного хмелю сорту Злато Полісся дозволяє забезпечити потребу в ксантогумолі, який має сильну антиканцерогенну активність, на 31,8 % від рекомендованої добової кількості, що свідчить про функціональні властивості такого хліба. Встановлено зниження вмісту фітину в хлібі на хмельових заквасках та оптимізовано рецептуру хліба, збагаченого БАР хмелю та кальцієм.

2. The dissertation is dedicated to the refinement of bread with hop technology for improving consumer properties and enriching by biologically active substances. The kinds of hop as well as way of its adding into the dough have been sub-stantiated. The technological properties of hop have been observed. The native hop preparation for baking with reduced quantity of bitter substances and increased poly-phenols was developed with Agrarian Institute Polissya of NAAS, Ukraine. The quantitive estimation of bactericidal effect of aroma hop, its component and way of hop adding to the wide spectrum of contaminated microflora of bread was given. The influence of parameters of welding and leaven to the quality indexes has been obtained. Scientifically grounded is choose of microflora for leaven making. The way of dough kneading with hop leaven and fermented welding for rye-wheat and wheat bread was recommended. For wheat bread author propose way of wheat dough kneading which is consist of four stages: bitter fermented welding - hop leaven - leavened dough - dough with adding 25 % leaven to the leavened dough. Enriching of bread with polyphenol by adding 0,12 % to the weight of flour na-tive hop preparation has been installed. Using of the native aroma hop Zlato Polissya in quantity 0,08 % covers need in xanthohumol (has strong anticancer activity) in 31,8 %. So, such bread has functional properties. The decreasing of phythine content in hop bread was installed. Expedience of the bread fortification with calcium was substantiated.

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. Юрчак Віра Гаврилівна
2. Urchak Vira Gavrylovna

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. Арсеньєва Лариса Юріївна
2. Арсеньєва Лариса Юріївна

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Ковбаса Володимир Миколайович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Ковбаса Володимир Миколайович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.