Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U005379

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 19-12-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Брикова Тетяна Миколаївна
2. Brykova Tetyana Mykolaivna

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: 11-12-2019

Спеціальність за освітою: Технологія громадського харчування

Місце роботи здобувача: 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

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: 65.33.35

Тема дисертації:

1. Розробка технології здобного печива з використанням порошків із виноградних вичавків

2. The technology of butter biscuits with the use powders of grape pomace

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження - технологія здобного печива. Метою роботи є наукове обґрунтування та вдосконалення технології здобного печива з використанням продуктів переробки виноградних вичавків, а саме порошку з виноградних кісточок та порошку з виноградних шкірочок. Порошки вироблені з вичавків винограду, що вирощується в Одеській області, на ТОВ «Оріон» (м. Одеса) під торговою маркою «Олео Віта». Методи дослідження: стандартні та спеціальні органолептичні, фізико-хімічні, структурно-механічні, мікробіологічні методи визначення якості вихідної сировини, тіста і готових виробів, математичні методи планування експерименту й обробки даних. Обґрунтовано раціональні дозування обраних порошків. Вони склали: 20,0% порошку з виноградних кісточок та 16,0% порошку з виноградних шкірочок від маси борошна, 50,0% ПВК від маси какао порошку. Встановлено закономірності формування структури тіста для здобного печива у присутності порошків з виноградних кісточок та з виноградних шкірочок, які полягають у підвищенні його ефективної та пластичної в'язкості, зменшенні модулів пружності й еластичності та зниженні адгезійних властивостей. Це сприяє збільшенню стійкості системи під час формування і кращій

збереженості форми печива і рисунку на його поверхні, а під час оброблення тіста з додаванням виноградних порошків воно буде менш прилипати до робочих органів формуючого обладнання, що полегшить його роботу та призведе до скорочення виробничих втрат тіста при обробленні і формуванні. Розроблено технологію здобного печива, яка відрізняється від існуючих технологій використанням натуральної сировини, відсутністю харчових добавок синтетичного походження, внесенням на стадії утворення цукрово-жирової емульсії дрібнодисперсних виноградних порошків з високим вмістом поліфенольних сполук, харчових волокон, мікро- та макроелементів, вітамінів, що дозволяє отримати вироби підвищеної харчової цінності і високої якості. За результатами розрахунків економічної ефективності встановлено, що впровадження у виробництво запропонованих технологій здобного печива з використанням виноградних порошків є економічно доцільним.

2. The object of the study is the butter biscuits technology. The aim of the work is to substantiate and improve the technology of butter biscuits using the products of grape pomace processing, namely grapeseed powders and grapeskin powders. The powders are made from pomace of grape grown in the Odessa region, at Orion LLC (Odessa) under the trademark "Oleo Vita". Methods of research: standard and special organoleptic, physico-chemical, structural-mechanical, microbiological methods for determining the quality of raw materials, dough and finished products, mathematical methods for experiment planning and data processing. Rational dosages of the selected powders are substantiated. They were: 20.0% of grapeseed powders and 16.0% of grapeskin powders by weight of flour, 50.0% grapeskin powders by weight of cocoa powder. The regularities of forming the structure of the dough for butter biscuits in the presence of grapeseed and grapeskin powders, which are to increase its effective and plastic viscosity, reduce the modulus of resilience and elasticity and reduce the adhesive properties. This helps to increase the stability of the system during the molding and to preserve better the shape of the biscuits and drawing on its surface. During the processing of the dough with the addition of grape powders, it will less stick to the working details of the forming equipment, which will facilitate its work and will lead to a reduction of production losses of the dough while processing and molding. Butter biscuits technology has been developed, which differs from the existing technologies by using natural raw materials, by the absence of synthetic food additives, by adding at the stage of formation of sugar-fat emulsion of fine grape powders with a high content of polyphenolic compounds, food fibers and macros. This allows to obtain products with high nutritional value and high quality. According to the results of the cost-effectiveness calculations, it was found that the introduction into production of the proposed technologies of biscuits with adding of grape powders is economically feasible.

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 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

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Лисюк Галина Михайлівна
2. Lysiuk Calina Mykhailivna

Кваліфікація: д. т. н., 05.18.05

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. Кучерук Зіновія Іванівна
2. Kucheruk Zinoviya Ivanivna

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

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.