Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0415U002603

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 18-06-2015

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Лобачова Надія Леонідівна

2. Lobachova Nadiia Leonidivna

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: 20-05-2015

Спеціальність за освітою: 7.05170103

Місце роботи здобувача: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04318013

Місцезнаходження: 40021, вул.Г.Кондратьєва, 160

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: 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

Тема дисертації:

1. Технологія безглютенових хлібобулочних виробів з використанням колагенвмісних білків та трансглютамінази.

2. Technology of non-gluten bakery products with the use of collagen proteins and transglutaminase.

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено актуальному для хлібопекарської галузі завданню удосконалення технології безглютенових хлібобулочних виробів з використанням колагенвмісних білків та трансглютамінази, які дозволяють суттєво підвищити якість хліба за рахунок поліпшення структури виробів та їх зовнішнього вигляду. Систематизовано літературні дані щодо целіакії як хвороби і безглютенового харчування як засобу її лікування, представлено сучасні методи підвищення технологічного отенціалу борошняної сировини та проаналізовано досвід застосування ферментів для регулювання її властивостей. Вказано перспективи та ефективність використання трансглютамінази для створення сучасних продуктів харчування, в тому числі безглютенових хлібобулочних иробів. Обґрунтовано доцільність сумісного застосування борошняних сумішей, трансглютамінази та колагенвмісних білків, до яких вона виявляє високу реакційну здатність (желатин, Геліос-11, Сканпро Т95). Експериментально підтерджено, що астосування добавок-коректорів структури дозволяє суттєво поліпшити питомий об'єм хліба, його пористість та смакові властивості.

Визначено вплив трансглютамінази разом з колагевмісними білковими добавками на реологічні, мікробіологічні та гідратаційні властивості безглютенового тіста. Досліджено їх вплив на білково-протеїназний комплекс борошна та гідротермічні властивості крохмалю.Розраховано комплексну оцінку якісних видів безглютенових хлібобулочних виробів та показано її високий рівень порівняно з традиційними виробами. Здійснено комплекс заходів з розробки нормативної документації на нову продукцію, її апробації та впровадження в харчовій галузі. Визначено економічний ефект від впровадження нової технології на підприємствах галузі.

2. The thesis is devoted to the relevant task for bakery area, namely the improvement of non-gluten bakery products technology withthe use of collagen proteins and transglutaminase, which allows to raisesubstantially the quality of bread at the expense of improvement of goods structure and its external view.Literature facts as for celiac disease and non-gluten food as a method of its treatment are systematized. Modern methods of technological potential increase of flour raw material and the experience of enzyme using for the regulation of its quailities are shown and analyzed. The prospects and effectiveness of transglutaminase use for the making of modern foodstuff, including non-gluten bakery products, are pointed out.The relevance of combined use of flour mixtures, transglutamise and collagen proteins, to which it has a high reactivity (gelatin, Gelios-11, Skanpro T95) is proved. It is confirmed experimentally that the use of additives as a structure correctors allows to improve specific volume of bread, its porosity and taste qualities.Influence of transglutaminase together with collagen protein additives on the rheological, microbiological and hydration qualities of non-gluten dough is defined.Its influence on the protein complex of flour and hydrothermal qualities of starch is researched. Complex evaluation of quality kinds of non-gluten bread is estimated and its high level in comparison with traditional products is shown. A complex of measures is fulfilled as for development of normative documents for new production, its approbation and introduction. The economic effect of new technology introduction on the enterprises of food sector is determined.

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. Шаніна Ольга Миколаївна

2. Shanina Olga Mykolajivna

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.01, 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. Дробот Віра Іванівна
2. Дробот Віра Іванівна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.01, 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. Солоницька Ірина Валеріївна
2. Солоницька Ірина Валеріївна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.01, 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.