Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U006060

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-12-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Скрипко Ангеліна Петрівна
2. Skrypko Angelina 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: 23-12-2014

Спеціальність за освітою: 8.04010601

Місце роботи здобувача: 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

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26. 056. 06

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

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: 65.35.36

Тема дисертації:

1. Здобне печиво оздоровчого призначення з додаванням борошна солоду вівса та пшениці.

2. Butter biscuit of revitalizing action with the addition of oat malt and wheat malt flour.

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена актуальній проблемі кондитерської галузі - створенню технологій нового асортименту здобного печива оздоровчого призначення зі зниженою калорійністю, підвищеним вмістом фізіологічно-функціональних інгредієнтів, поліпшеними споживними властивостями шляхом використання борошна солоду голозерного вівса і ярої пшениці та пребіотика гуміарабіку "Fibregum". Визначено хімічний склад і технологічні властивості борошна солоду вівса і пшениці: вміст незамінних амінокислот і ессенціальних жирних кислот, мінеральних речовин, вітамінів, доведено доцільність їх використання як фізіологічно-функціональну сировину у створенні здобного печива оздоровчого призначення. Запропоновано гідротермічне оброблення борошна солоду вівса та пшениці для зменшення кількості цукру в рецептурному складі та поліпшення структурно-механічних властивостей тіста. Рентгенофазовими дослідженнями доведено, що додавання заварки з борошна солоду вівса та пшениці під час приготування тіста сприяло утворенню аморфної коагуляційної структури завдяки клейстерізації крохмалю та зв'язуванню вільної вологи харчовими волокнами полісахаридів. Доведено ефективність застосування гуміарабіку

"Fibregum" як пребіотика та регулятора структури здобного тіста. Доведено, що за вмістом вітамінів, макро та мікроелементів, поліненасичених жирних кислот, харчових волокон печиво "Цілюще зернятко", "Зернова феєрія", "Сонячне мереживо", "Соло" можна віднести до борошняних кондитерських виробів оздоровчого призначення. Визначено, що вміст глютену у печиві "Зернова феєрія" становить 2,9 мг/кг, що дає підставу віднести його до безглютенового здобного печива дієтичного споживання для людей, хворих на целіакію. Проведено апробацію в умовах промисловості та обґрунтовано соціально-економічну ефективність нового асортименту здобного печива оздоровчого призначення.

2. The thesis is focused upon the development of technology for producing unglazed candies containing combined whipped and fruit jelly centre through applying semi-processed materials made of grapes residues and protein-polysaccharide complexes. The chemical composition of grapes residues of diverse technical varieties was studied; the technology for grapes residues processing was developed; the expediency of using grapes residues puree and marmalade in order to introduce new technologies for production of combined centres candies was scientifically substantiated. The function-technological properties of grapes residues semi-processed product have been distinguished; the effect produced by technological factors upon the structure of fruit-jelly candy mass with enhanced aggregate sustainability based on grapes residues puree has been studied; the candy mass technology provided that it is produced by means of extrusion technique was developed. The research of principal technological properties of gum arabic, mixture of it with gelatin, whey protein and protein-polysaccharide complexes on their bases is performed, which aims at producing viscous aerated candy mass of "nougatines" type. The rational technologies for whipped candy mass with enhanced aggregate sustainability processed of grapes residues marmalade and protein-polysaccharide complexes provided that it is produced by extrusion.

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. Оболкіна Віра Іллівна
2. Obolkina Vira Illivna

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. Сирохман Іван Васильович
2. Сирохман Іван Васильович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.15

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	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.