Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0825U000074

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 08-01-2025

Статус: Запланована

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Луо Веньцзюань ...

2. Wenjuan .. Lou

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор філософії

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 181

Назва наукової спеціальності: Харчові технології

Галузь / галузі знань: виробництво та технології

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: 181 Харчові технології

Дата захисту: 23-02-2023

Спеціальність за освітою: 181 Харчові технології

Місце роботи здобувача:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): 759

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, Суми, Сумський р-н., 40021, 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: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації: Англійська

Коди тематичних рубрик: 65.35, 65.09.30

Тема дисертації:

1. Розробка технології печива із додаванням порошків з виноградних вичавків

2. Development of biscuits technology with the addition of grape pomace powders

Реферат:

1. Дисертаційну роботу присвячено науковому обґрунтуванню та розробці технології печива, збагаченого біологічно цінними речовинами за рахунок додавання порошків з виноградних вичавків, а також з кісточок та шкірочок, відокремлених з вичавків. Для виготовлення порошків використовували виноград сорту Каберне Совіньйон, вирощений у східній частині Китаю. У роботі представлено результати аналітичного огляду літературних джерел, а саме напрямків переробки виноградних вичавків, особливостей формування їх хімічного складу, вплив властивості клейковини та крохмалю та на формування структури пшеничного тіста. Дослідження хімічного складу виноградних порошків показало, що їх основним компонентом є харчові волокна, вміст яких становить від 59 до 68%. Лише 13% з них є розчинними. У кісточках переважає клітковина, у шкірочках – пектинові речовини. Крім харчових волокон вичавки містять білки (від 8,75% у кісточках до 16,31% у шкірочках), жири (до 20,92%), мінеральні речовини, у тому числі K, Na, Ca та Mg, Fe, Cu, Zn, Mn, Cr та Se. Відмічений низький вміст свинця та відсутність кадмію у виноградних порошках, хоча національними стандартами Китаю «Зелена їжа – сухофрукти» (NY/T 1041- 2010) та «Зелена їжа – фрукти з

помірного клімату» (NY/T 844-2010) дозволений вміст цих елементів у рослинних продуктах на рівні Pb ≤ 1 мг/кг, Cd ≤ 0,05 мг/кг. Вміст деяких елементів відрізняється від літературних значень, що пов'язано з особливостями сорту та походженням винограду, взятого для досліджень.

2. The thesis is dedicated to the scientifc substantiation and development of the technology of biscuits enriched with biologically valuable substances due to the addition of powders from grape pomace, as well as from seeds and skin separated from pomace. Cabernet Sauvignon grapes grown in the eastern part of China were used to make the Сторінка 3 з 14 powders. The paper presents the results of an analytical review of literary sources, namely, the directions of grape pomace processing, the peculiarities of their chemical composition, the infuence on the properties of gluten and starch, and on the formation of the structure of wheat dough. A study of the chemical composition of grape powders showed that their main component is dietary fber, the content of which ranges from 59 to 68%. Only 13% of them are soluble. In seeds, fber prevails, in skin – pectin substances. In addition to dietary fber, pomace contains proteins (from 8.75% in the seeds to 16.31% in the skin), fats (up to 20.92%), minerals, including K, Na, Ca, and Mg, Fe, Cu, Zn, Mn, Cr, and Se. Low lead content and absence of cadmium in grape powders were noted, although Chinese national standards "Green Food – Dried Fruits" (NY/T 1041-2010) and "Green Food – Temperate Fruits" (NY/T 844-2010) allow the content of these elements in plant products at the level of Pb ≤ 1 mg/kg, Cd ≤ 0.05 mg/kg. The content of some elements difers from the literary values, which is related to the characteristics of the variety and the origin of the grapes taken for research.

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки: Фундаментальні наукові дослідження з найбільш важливих проблем розвитку науково-технічного, соціально-економічного, суспільно-політичного, людського потенціалу для забезпечення конкурентоспроможності України у світі та сталого розвитку суспільства і держави

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності: Освоєння нових технологій транспортування енергії, впровадження енергоефективних, ресурсозберігаючих технологій, освоєння альтернативних джерел енергії

Підсумки дослідження: Теоретичне узагальнення і вирішення важливої наукової проблеми

Публікації:

- Wenjuan Lou, Bo Li, Grevtseva Nataliya. The infuence of Cabernet Sauvignon wine grape pomace powder addition on the rheological and microstructural properties of wheat dough. CyTA Journal of food, 2021, 19(1), 751-761
- Wenjuan Lou, Haixu Zhou, Bo Li, Grevtseva Nataliya. Rheological, pasting and sensory properties of biscuits supplemented with grape pomace powder. Food science and technology, 2022, 42, 78421
- Wenjuan Lou, Bo Li & Grevtseva Nataliya. Preparation of grape pomace powders and analysis of their nutritive compositions. Acta innovations, 2021, 39(22), 22–31
- Lou W., Bezusov A., Li B., Dubova H. Recent advances in studying tannic acid and its interaction with proteins and polysaccharides. Food Science and Technology, 2019, 13(3), 63-69
- Lou W., Chen Y., Ma H., Liang G., Liu B. Antioxidant and □-amylase inhibitory activities of tannic acid. Journal of Food Science and Technology, 2018, 55, 3640-3646

Наукова (науково-технічна) продукція:

Соціально-економічна спрямованість:

Охоронні документи на ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації: Впроваджено

Зв'язок з науковими темами: 0119U101237

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гревцева Наталія Вячеславівна

2. Nataliya V. Grevtseva

Кваліфікація: к. т. н., доц., 05.18.16

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація: https://scholar.google.com.ua/citations?user=UW6bt_MAAAAJ&hl=uk&oi=sra

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Камбулова Юлія Вікторівна

2. Yuliia V. Kambulova

Кваліфікація: д. т. н., доц., 05.18.01

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, Київ, 01601, Україна

Форма власності: Державна

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR:

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Олійник Світлана Георгіївна

2. Svitlana H. Oliinyk

Кваліфікація: к.т.н., професор, 05.18.16

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація: http://orcid.org/0000-0003-4127-8247

Повне найменування юридичної особи: Державний біотехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 44234755

Місцезнаходження: вул. Алчевських, буд. 44, Харків, Харківський р-н., 61002, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Мельник Оксана Юріївна
2. Oksana Y. Melnyk

Кваліфікація: к. т. н., доцент, 05.18.01

Ідентифікатор ORCID ID: 0000-0002-9201-7955

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Самілик Марина Михайлівна
2. Maryna M. Samilyk

Кваліфікація: к. т. н., доц., 05.18.12

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи: Сумський національний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 04718013

Місцезнаходження: вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160, Суми, Сумський р-н., 40021, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Перцевой Федір Всеволодович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Перцевой Федір Всеволодович
Відповідальний за підготовку облікових документів	Веретейченко Ірина Анатоліївна
Реєстратор	УкрІНТЕІ
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Тетяна Анатоліївна