Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0418U004249

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-12-2018

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Пілюгіна Інна Сергіївна

2. Piliugina Inna Sergiivna

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: 12-12-2018

Спеціальність за освітою: 05.18.16

Місце роботи здобувача: 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

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: 65.35.33, 65.35.33

Тема дисертації:

1. Технологія маршмелоу з використанням солюбілізованих речовин і рослинних добавок антоціанової природи

2. Marshmallow technology with the use of solubilized substances and herbal supplements of anthocyanin nature

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження технологія маршмелоу. Метою роботи є наукове обґрунтування та розробка технології маршмелоу з використанням солюбілізованих речовин і рослинних добавок антоціанової природи для покращення органолептичних показників і підвищення харчової цінності виробів. Методи дослідження: стандартні та спеціальні органолептичні, фізико-хімічні, хімічні, структурно-механічні, мікробіологічні методи визначення якості вихідної сировини, напівфабрикатів і готових виробів; математичні методи планування експерименту та обробки експериментальних даних. Науково обґрунтовано та розроблено технологію маршмелоу з використанням солюбілізованих речовин і рослинних добавок антоціанової природи, одержаних за кріогенною технологією, що дозволяє забезпечити у виробах підвищений вміст антоціанів, вітаміну С, бета-каротину, пектинових і дубильних речовин, низькомолекулярних фенольних сполук, надати їм привабливого кольору, зменшити витрати лимонної кислоти, одержати продукцію з високими органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками й антиоксидантними

властивостями. Науково обґрунтовано й доведено можливість використання явища солюбілізації олії соняшникової рафінованої дезодорованої та олії соняшникової рафінованої дезодорованої з бета-каротином розчинами желатину для введення до його складу бета-каротину і триацилгліцеринів, визначено раціональні умови проведення солюбілізації, розраховано розміри і концентрації супрамолекул. Розроблено рецептуру та технологію маршмелоу на желатині з солюбілізованими речовинами та екстрактами кріас-порошків із антоціанової рослинної сировини, яка відрізняється від традиційної зменшеними витратами лимонної кислоти, повним виключенням барвників і ароматизаторів, дозволяє одержати вироби з підвищеною харчовою цінністю. Вивчено залежність органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних показників якості й антиоксидантних властивостей нових видів маршмелоу від умов їх зберігання.

2. The object of research is the technology of marshmallow. The aim of the work is to provide scientific justification and development of marshmallow technology using solubilized substances and plant additives of anthocyanin nature to improve organoleptic parameters and improve the nutritional value of products. Methods of research: standard and special organoleptic, physico-chemical, chemical, structural-mechanical, microbiological methods for determining the quality of raw materials, semi-finished products and finished products; mathematical methods of experiment planning and processing of experimental data. Scientifically substantiated and developed technology of marshmallow using solubilized substances and plant additives of anthocyanin nature, obtained by cryogenic technology, which allows to provide products with high content of anthocyanins, vitamin C, beta-carotene, pectin and tannins, low molecular weight phenolic compounds, give them attractive colors. , reduce consumption of citric acid, obtain products with high organoleptic, physico-chemical, microbiological and antioxidant properties. Scientifically proved and proved the possibility of using the phenomenon of solubilization of sunflower oil refined deodorized oil and sunflower oil refined deodorized with beta-carotene gelatin solutions for the introduction of beta-carotene and triacylglycerols into its composition, rational conditions for solubilization have been determined, and the sizes and concentrations of supramolecules have been calculated. The recipe and technology of marshmelo on gelatin with solubilized substances and extracts of cryas powders from anthocyanin plant raw material, which differs from the traditional reduced consumption of citric acid, with the exception of dyes and flavors, allows to receive products with high nutritional value. The dependence of organoleptic, physicochemical, microbiological parameters of quality and antioxidant properties of new types of marshmelau on the conditions of their storage was studied.

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. Артамонова Майя Володимирівна

2. Artamonova Maia Volodumurivna

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Артамонова Майя Володимирівна

2. Artamonova Maia Volodumurivna

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. Дорохович Антонелла Миколаївна

2. Дорохович Антонелла Миколаївна

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. Дорохович Антонелла Миколаївна

2. Дорохович Антонелла Миколаївна

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. Коркач Ганна Володимирівна

2. Коркач Ганна Володимирівна

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. Коркач Ганна Володимирівна

2. Коркач Ганна Володимирівна

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 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.