Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U005347

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 18-12-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Новік Ганна Вікторівна
2. Novik Anna V.

Кваліфікація: к. т. н., 05.18.01

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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 хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів

Місце роботи здобувача: Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

Код за ЄДРПОУ: 02066747

Місцезнаходження: проспект Гагаріна, 72, м. Дніпро, Дніпропетровський р-н., Дніпропетровська обл., 49010, 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. Технологія пісочного здобного печива на комбінованій жировій основі з використанням горіхових шротів
2. Improvement of technology of cookie on combined fat base using nutmeg

Реферат:

1. б`єкт дослідження - технологія пісочного здобного печива з використанням шротів кедрового та волоського горіхів. Метою роботи є наукове обгрунтування та удосконаленя технології пісочного здобного печива на комбінованій жировій основі (з частковою заміною твердого жиру рідкою олією) з використанням шротів кедрового та волоського горіхів для підвищення якості готової продукції та покращення її харчової і біологічної цінності. Методи дослідження - органолептичні, хімічні, фізико-хімічні, аналітичні, мікробіологічні, хроматографічні, методи системного аналізу, планування експерименту та математичної обробки експериментальних даних. Науково обґрунтовано та удосконалено технологію пісочного здобного печива на комбінованій жировій основі - з частковою заміною маргарину олією соняшниковою рафінованою - з використанням шротів кедрового і волоського горіхів, які мають високі жироутримувальну та жироемульгувальну здатності, фізіологічно-значущий вміст білків, поліненасичених жирних кислот, харчових волокон, поліфенолів, вітамінів і мінеральних речовин, що дозволяє отримати продукцію з високою якістю та харчовою і біологічною цінністю. Отримано нові наукові дані щодо фракційного складу білків,

крохмальних і некрохмальних полісахаридів горіхових шротів, які свідчать, що ШКГ містить більше білкових речовин альбумінової, глобулінової й проламінової фракцій, а ШВГ - глютенінової; крохмаль ШКГ представлений переважно амілозою, ШВГ - амілопектином; ШКГ відрізняється більшим вмістом геміцелюлоз та пектинових речовин, ШВГ - целюлози. Доведено ефективність використання ШКГ та ШВГ для стабілізації емульсій для здобного печива на комбінованій жировій основі завдяки їх високим жироутримувальним та жироемульгувальним властивостям, що запобігає міграції жиру під час випікання та зберігання печива. Розроблено рецептури та технологію пісочно-виїмкового здобного печива на комбінованій жировій основі (з заміною 30% маргарину олією соняшниковою рафінованою), з додаванням горіхових шротів. Технологію апробовано і впроваджено на кондитерських підприємствах та внавчальний процес. Розраховано економічну ефективність від її реалізації.

2. The object of study is the technology of shortbread biscuits using pine and walnut grits. The aim of the work is to substantiate and improve the technology of shortbread shortbread on a combined fatty basis (with partial replacement of solid fat with liquid oil) using pine and walnut meal to improve the quality of finished products and improve its nutritional and biological value. Methods of research: organoleptic, chemical, physico-chemical, analytical, microbiological, chromatographic, methods of system analysis, experiment planning and mathematical processing of experimental data. Scientifically grounded and improved technology of shortbread shortbread biscuits - with partial replacement of margarine with sunflower oil refined - using pine and walnut grits, which have high fat-holding and fat-emulsifying strengths, polyphenols, vitamins and minerals, which allows to obtain products with high quality and nutritional and biological value. New scientific data have been obtained on the fractional composition of proteins, starch and non-starch polysaccharides of nutmeg, indicating that SCG contains more protein substances of albumin, globulin and prolamin fractions, and of IVG - glutenin; SCG starch is represented mainly by amylose, SHG - by amylopectin; SCG has a high content of hemicelluloses and pectic substances, SHVG - cellulose. The efficiency of the use of SHCG and SHVG for the stabilization of emulsions for cookie-based combined fatty acids due to their high fat-holding and fat-emulsifying properties, which prevents the migration of fat during baking and storage of cookies. Formulations and technology of shortbread-shaped shortbread cookie based on fat combination (with replacement of 30% refined margarine with sunflower oil), with the addition of nutmeg. The technology has been tested and implemented in confectionery enterprises and in the educational process. Economic efficiency from their implementation is calculated.

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. Шидакова-Каменюка Олена Гайдарівна

2. Shydakova-Kameniuka Olena G.

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. Капліна Тетяна Вікторівна

2. Kaplina Tetyana V.

Кваліфікація: д. 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. 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. Самохвалова Ольга Володимирівна
2. Samokhvalova Olga V.

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. Горальчук Андрій Богданович
2. Horalchuk Andrii B.

Кваліфікація: д. 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.