Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U002136

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 05-06-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Касабова Катерина Рубенівна
2. Kasabova Kateryna Rubenovna

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: 22-05-2014

Спеціальність за освітою: 8.091702

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: 65.33.35

Тема дисертації:

1. Технологія маффінів підвищеної харчової цінності з продуктами переробки зародків пшениці та бурякового жому

2. Technology of muffins of the increased nutritive value with the products of processing from wheat germ and beetroot pulp

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - технологія технології маффінів підвищеної біологічної та харчової цінності. Мета - наукове обґрунтування використання продуктів переробки зародків пшениці та бурякового жому - шроту зародків пшениці та бурякових волокон (неосвітлених та освітлених) у технології маффінів для підвищення їх біологічної та харчової цінності. Методи дослідження - стандартні та спеціальні органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, теплофізичні та структурно-механічні методи визначення якості вихідної сировини, тіста та готових виробів; математичні методи планування експерименту і обробки експериментальних даних. Наукова новизна: теоретично та експериментально обґрунтовано та розроблено технологію маффінів з використанням продуктів переробки зародків пшениці та бурякового жому - шроту зародків пшениці та бурякових волокон (неосвітлених та освітлених) для підвищення їх біологічної та харчової цінності. Експериментально встановлено, що додавання дрібнодисперсного порошку бурякових волокон з пектин-

целюлозно-геміцелюлозним комплексом полісахаридів, а грубодисперсного порошкоподібного шроту зародків пшениці з целюлозно-геміцелюлозним комплексом призводить до отримання маффінів із високими органолептичними, фізико-хімічними та структурно-механічними показниками якості та підвищеним вмістом харчових волокон, низькомолекулярних фенольних сполук, дубильних та мінеральних речовин, а у разі використання шроту ще й білка, токоферолу та каротиноїдів. Показано, що добавки мають різний вплив на структурно-механічні властивості тіста для маффінів та сприяють збільшенню кількості зв'язаної води у системі. На основі результатів експериментальних досліджень розроблено технології та асортимент маффінів, на які затверджено нормативну документацію. Нові технології апробовано і впроваджено на кондитерських підприємствах та в навчальний процес Харківського державного університету харчування та торгівлі.

2. Object - the technology of muffins for raising their biological and nutritive value. Purpose - scientific substantiation the technology of using the products after the processing of wheat germ and beet pulp - wheat germ oilcake and beet fiber (unclarified and clarified) in the technology of muffins for raising their biological and nutritive value. Research methods - standard and special organoleptic, physico-chemical, microbiological, thermophysical and structural-mechanical methods of determining the quality of raw materials, pastry and finished products, mathematical methods of experimental design and analysis of experimental data. Scientific novelty: theoretically and experimentally the technology of using the products after the processing of wheat germ and beet pulp - wheat germ oilcake and beet fiber (unclarified and clarified) in the technology of muffins for raising their biological and nutritive value. It is experimentally determined that the addition of finely-dispersed powder of beet fiber with pectin-cellulose-hemicellulose complex of polysaccharides and coarsely dispersed powder-like oilcake from wheat germ with cellulose-hemicellulose complex results in the reception of muffins with high organoleptic, physical-chemical and structural-mechanical quality parameters, and the increased contents of nutritive fibers, low molecular phenolic compositions, tannic and mineral substances, and in case the oilcake is used, the increased contents of tocop-herol, protein an carotenoids. It is shown that the adjuncts have different influence on structural-mechanical properties of the dough for muffins, and promote the increase of the amount of the associated water in the system. Based on the results of the experimental investigations, the technologies and assortment of muffins is developed. Normative documentation is approved. New technologies are certified and introduced in confectionary factories and academic process in the University.

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. Самохвалова Ольга Володимирівна

2. Samokhvalova Olga Vladymyrovna

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.13

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. Капліна Тетяна Вікторівна

2. Капліна Тетяна Вікторівна

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

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.