Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0417U006032

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 05-12-2017

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Горобець Олександра Михайлівна
2. Horobetc Aleksandra

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.16

Назва наукової спеціальності: Технологія продуктів харчування

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 30-11-2017

Спеціальність за освітою: Технологія харчування

Місце роботи здобувача: Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі"

Код за ЄДРПОУ: 01597997

Місцезнаходження: Коваля, 3, м. Полтава, Полтавський р-н., Полтавська обл., 36014, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Укоопспілка

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 41.088.02

Повне найменування юридичної особи: Одеська національна академія харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02071062

Місцезнаходження: вул. Канатна, 112, м. Одеса, Одеська обл., 65039, 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: Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі"

Код за ЄДРПОУ: 01597997

Місцезнаходження: Коваля, 3, м. Полтава, Полтавський р-н., Полтавська обл., 36014, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Укоопспілка

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.33.03

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології виробів з дріжджового тіста з використанням хеномелесу
2. Improvement of technology of products from yeast dough using chaenomeles

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена удосконаленню технології Досліджено особливості хімічного складу плодів хеномелесу. Науково обґрунтовані та експериментально підтверджені шляхи комплексної переробки плодів з хеномелесу з метою запровадження ресурсозберігаючої технології. Розроблено раціональні параметри отримання порошку та водних екстрактів з відходів сокового виробництва хеномелесу. Встановлено позитивний вплив продуктів переробки хеномелесу на протікання біохімічних процесів у тісті з пшеничного борошна, виявлено інтенсифікацію процесу бродіння та скорочення тривалості тістоутворення дріжджового тіста в результаті часткової заміни рідини на сік або водні екстракти з хеномелесу та борошна на пюре або порошок з вичавок хеномелесу. Доведено комплексне поліпшення якості дріжджових виробів при застосуванні продуктів переробки хеномелесу: скорочення тривалості виробничого циклу, уповільнення черствіння, зменшення мікробілогічної контамінації, запобігання розвитку картопляної хвороби, підвищення біологічної цінності без застосування штучних поліпшувачів структури, смаку, ароматутаокисно-відновної дії

для борошняних виробів натуральними, які містяться в плодах хеномелесу. На основі проведених досліджень розроблено рецептури дріжджових виробів з продуктами переробки хеномелесу, технології яких апробовані у виробничих умовах. Економічна ефективність досягається шляхом скороченні тривалості виробничого циклу, подовження термінів зберігання та підвищеня біологічної цінності готових виробів, що зумовлено хімічним складом продуктів переробки хеномелесу. виробів з дріжджового тіста за рахунок використання продуктів переробки хеномелесу.

2. The thesis is devoted to the improvement of technology of yeast dough products by using processing products of chaenomeles.The peculiarities of the chemical composition of chaenomeles fruit have been investigated. Scientifically grounded and experimentally confirmed. The methods of integrated processing of chinomeles fruits to implement resource-saving technology have been scientifically grounded and confirmed by experiments. The rational parameters of obtaining powder and aqueous extracts from juice production wastes of chaenomeles have been developed. The positive influence of the chaenomeles processing products on the flow of biochemical processes in the wheat flour dough has been established, the fermentation process has been intensified and the duration of pasteurization of the yeast dough has been reduced as a result of the partial replacement of the liquid with juice or aqueous extracts from chaenomeles and flour to puree or powder from extraction squeezes of chaenomeles. The strengthening influence of chaenomeles, processing products on the structure of gluten proteins of wheat flour with low gluten has been determined. The complex quality improvement of yeast products due to the application of chaenomeles processing products has been proved: reduction of the duration of the production cycle, deceleration of hardening, decrease of microbiological contamination, prevention of development of potato diseases, increase of biological value. The possibility of replacing artificial improvers of structure, taste, aroma and oxidizing action of flour products by natural ones, contained in the fruits of chaenomeles has been shown. The safety of daily use of products has been proved. On the basis of the conducted researches the recipes of yeast products with chaenomeles processing ingredients have been developed, their technologies have been tested in the production conditions. Economic efficiency has been achieved by reducing the length of the production cycle, prolonging the storage periods and increasing the biological value of finished products due to the chemical composition of the chaenomeles processing products.

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. Хомич Галина Панасівна

2. Khomych Halyna

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Бочарова Оксана Володимирівна
2. Bocharova Oksana Volodymyrivna

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. Попова Світлана Юріївна
2. Popova Svitlana Yrivna

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Капрельянц Леонід Вікторович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Капрельянц Леонід Вікторович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності Юрченко Т.А.