Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U000129

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 16-01-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Цуканова Олена Сергіївна
2. Tsukanova Elena Sergeevna

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: 20-12-2013

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

Тема дисертації:

1. Розробка технології спеціального безбілкового хліба на основі полісахаридів рослинного і мікробного походження
2. Development of technology of special non-protein bread based on plant and microbiological polysaccharides

Реферат:

1. Об'єкт - технологія спеціального безбілкового хліба. Мета - наукове обґрунтування технології спеціального безбілкового хліба з використанням новоствореної системи рецептурних компонентів "борошна безбілкового" на основі полісахаридів рослинного і мікробного походження, а також природного каротиноїдного збагачувача з моркви у формі кріопасти. Методи дослідження - стандартні та спеціальні органолептичні, фізико-хімічні, реологічні; мікробіологічні методи визначення якості вихідної сировини, напівфабрикатів та готових виробів; математичні методи планування експерименту та обробки експериментальних даних із використанням комп'ютерних технологій. Наукова новизна: теоретично та експериментально обґрунтовано та розроблено технологію нових видів безбілкового хліба, яка передбачає використання в якості "борошняної" складової нової системи рецептурних компонентів "крохмаль кукурудзяний - борошно житнє - ксантан" у раціональному співвідношенні 100:5:0,3 і за рахунок складної взаємодії структурних біополімерів забезпечує формування безклейковинної структури хліба, а також

дозволяє отримати безбілкове тісто, що відрізняється від аналогу поліпшеними структурно-механічними характеристиками і може бути оброблено механічно, крім того, передбачає новий спосіб додавання жиру в суміш сухих компонентів у співвідношенні "крохмаль кукурудзяний : жир" як 100:10 і дозволяє збільшити термін зберігання хліба у порівнянні з аналогом на 6 год, а використання дрібнодисперсної замороженої добавки з каротинвмісної сировини у вигляді кріопасти з моркви у співвідношенні "крохмаль кукурудзяний : кріопаста" як 100:10 дозволяє покращити споживчі властивості хліба та підвищити його харчову цінність. Результати досліджень впроваджено у хлібопекарські виробництва, а також у навчальний процес.

2. Object - the technology of special non-protein bread. Purpose - scientific substantiation the technology of special non-protein bread with the using of new system of components "non-protein flour", which based on plant and microbial polysaccharides, and natural carotene addition - kriopasta from carrots. Research methods - standard and special organoleptic, physico-chemical, rheological , microbiological methods of determining the quality of raw materials, semi-finished and finished products, mathematical methods of experimental design and analysis of experimental data with the use of computer technology. Scientific novelty: theoretically and experimentally the technology of new types of non-protein bread were proved and developed. It provides the use as a "flour" component the new components system from "corn starch - rye flour - xanthan gum" in a rational ratio as 100:5:0,3, which due by the complex interaction of structural biopolymer ensures formation the structure of bread without gluten, and also allows to obtain non-protein dough, which differs from analogue by improved structural and mechanical characteristics, and can be processed mechanically, moreover, provides a new method of adding fat to the mixture of dry ingredients in a ratio of "corn starch : fat" as 100:10 and increases the shelf life of bread compared with the equivalent for 6 hours, and the use of addition of frozen carotene raw materials in the form of carrots kriopasta in a ratio of "corn starch : kriopasta" as 100: 10 and improves consumer properties of bread and increase its nutritional value. The results introduced in to bakery production, as well as in the educational process.

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. Кучерук Зіновія Іванівна

2. Kucheruk Zinoviya Ivanovna

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. Дробот Віра Іванівна
2. Дробот Віра Іванівна

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.