Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0420U102380

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 24-12-2020

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сивній Іванна Іванівна

2. Syvnii Ivanna Ivanivna

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: 16-12-2020

Спеціальність за освітою: Біотехнологія біологічно-активних речовин

Місце роботи здобувача: Свалявський технічний коледж НУХТ

Код за ЄДРПОУ: 00389110

Місцезнаходження: вул. Духновича, 6, м. Свалява, Свалявський р-н., Закарпатська обл., 89300, 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): Д 26.058.06

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, Київська обл., 01601, 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: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

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

Тема дисертації:

1. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БІЛКОВО-ЗБИВНОГО КРЕМУ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ПЮРЕ З ГОРОБИНИ І ЖУРАВЛИНИ ТА КАМЕДІ ГЕЛЛАНУ

2. The improving of the technology ofprotein-whipped cream with the use of rowan and cranberry puree and gellan gum

Реферат/анотація:

1. Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.01 – Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів – Національний університет харчових технологій Міністерства освіти і науки України, Київ, 2020. Дисертація присвячена удосконаленню технології білково-збивного крему із застосуванням пюре з горобини або журавлини та камеді геллану для підвищення харчової цінності, поліпшення органолептичних показників, продовження термінів зберігання. Хімічний склад плодів горобини звичайної і журавлини болотної, які ростуть на території Закарпаття, дозволив рекомендувати їх для збагачення білково-збивних кремів з метою підвищення їх харчової цінності. Розроблено технологію приготування пюре з плодів і ягід. На підставі мікробіологічних досліджень доведено, що завдяки вмісту сорбінової кислоти пюре з горобини володіє протигрибковою активністю відносно грибів роду Aspergillus і Penicillium, а завдяки вмісту бензойної кислоти пюре з журавлини володіє

протидріжджовою активністю відносно дріжджів роду Candida. Встановлений позитивний вплив гелланової камеді на агрегативну стійкість білково-збивних кремів завдяки підвищенню пружних властивостей драглеподібних прошарків дисперсійного середовища та зниження витрат драглеутворювача. Доведено, що використання гелланової камеді, пюре журавлини або горобини у білково-збивних кремах сприяє зростанню міцно зв'язаної адсорбційної вологи, що дозволяє забезпечити їх стійкість до зберігання. Розроблено рецептури та удосконалено технологію білково-збивного крему «Суфле журавлинка» і «Суфле горобинове» .

2. The dissertation on competition of a scientific degree of the candidate of technical sciences on a specialty 05.18.01 – Technology of bakery products, confectionery and food concentrates - National University of Food Technologies of the Ministry of Education and Science of Ukraine, Kyiv, 2020. The dissertation is devoted to the improvement of the technology of protein whipped cream with the use of rowan or cranberry puree and gellan gum to increase the nutritional value, improve organoleptic characteristics, extension of shelf life. Based on studies of the chemical composition of rowan berries, which grows in Transcarpathia, developed a technology for making puree of rowan berries, which involves freezing them at a temperature of minus 18... 20 ° C for 24... 36 hours, blanching the fruit with hot steam for 5 - 6 minutes, their wiping, deaeration of puree and its preservation at a temperature of 70-75 ° C. The technology of preparation of cranberry puree has been developed, which provides blanching of berries with hot steam during 5 - 6 minutes, their wiping, deaeration of puree and its preservation at a temperature of 70-75 ° C. Based on microbiological studies, it is proved that due to the content of sorbic acid rowan puree has antifungal activity against fungi of the genus Aspergillus and Penicillium, due to the content of benzoic acid cranberry puree has antifungal activity against yeasts of the genus Candida. Studies have confirmed the effectiveness of rowan and cranberry puree in creating a new range of finishing semi-finished products with high content of BAS and extended shelf life. According to the results of experimental studies, it is recommended to use gellan gum in improving the technology of protein - whipping masses in order to increase their aggregate stability by increasing the elastic properties of the gel layers of the dispersion medium and reduce the cost of gelling agent. The proposed method of preparation of whipped cream with the addition of gellan gel, cranberry or rowan puree, which includes boiling sugar molasses syrup to MCSR 90 -92%, adding puree, boiling the recipe mixture to MCSR 85%, cooling the syrup to 80 ° C, adding 50% solution of gellan gum and beating the recipe mixture with egg white. Based on the optimization by the method of multifactorial experiment, it was found that in the preparation of whipped cream the optimal amount of gellan gum is 0.55%, the amount of cranberry puree - 26.0%, with dry matter content in sugar - molasses and cranberry syrup - 86%. It is proved that the amount of gelling agent in the new sample of cream is reduced by 2.4 times compared to the cream on agar. It was found that in the preparation of protein-whipped cream with the addition of rowan puree, the amount of gellan gum is 0.5%, the amount of puree - 20%, with a dry matter content in sugar - molasses and rowan syrup - 87%. It is proved that the amount of gelling agent in the new sample of cream "Rowan Souffle" is reduced by 2.6 times compared to the control sample of cream on agar. Thermographic studies have shown that the use of gellan gum, cranberry puree or rowan in protein-whipped creams promotes the growth of tightly bound adsorption moisture, which allows them to be resistant to storage. The recipes and technology of protein-whipping cream "Cranberry Souffle" and "Rowan Souffle" have been developed. Using them, a new range of combined flour confectionery products has been developed: custard “Eclair with cranberry”,biscuit roll “Miracle with cranberry”, combined biscuit cookie “Tender with rowan soufflé”, biscuit roll “Delicacy with rowan”. The developed technologies were tested and implemented at the enterprises of LLC "Monarch" in Lviv, PE "Links - 2" in Kyiv.

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. 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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шаніна Ольга Миколаївна

2. Shanina Olha Mykolaivna

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. Гревцева Наталія Вячеславівна
2. Hrevtseva Nataliia Viacheslavivna

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 Ковбаса Володимир Миколайович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Ковбаса Володимир Миколайович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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