Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0416U005134

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 21-07-2016

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Степанькова Галина Вячеславівна
2. Stepankova Galyna Vyacheslavivna

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: 05-07-2016

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: 65.33.29

Тема дисертації:

1. Технологія хліба пшеничного з використанням продуктів переробки зародків вівса та кукурудзи

2. Technology of wheat bread with the use of processed maize and oat germs

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - технологія хліба пшеничного. Мета - удосконалення технології хліба пшеничного з використанням дрібнодиспергованих шроту зародків вівса та жмиху зародків кукурудзи для підвищення харчової та біологічної цінності виробів. Методи дослідження - стандартні та спеціальні органолептичні, хімічні, аналітичні, фізичні, фізико-хімічні, мікробіологічні методи визначення якості вихідної сировини, напівфабрикатів та готових виробів; математичні методи планування експерименту й обробки результатів досліджень. Наукова новизна: теоретично та експериментально обґрунтовано використання дрібнодиспергованих шроту зародків вівса та жмиху зародків кукурудзи з високим вмістом харчових волокон, поживних та біологічно активних речовин у технології хліба пшеничного для отримання виробів підвищеної харчової та біологічної цінності. Встановлено, що додавання дослідних добавок сприяє зростанню в'язко-пружніх властивостей тіста, а також інтенсифікації процесів кислотонакопичення та газоутворення в ньому, гальмуванню процесів черствіння хліба. Удосконалено технологію хліба пшеничного зі шротом зародків вівса та жмихом зародків кукурудзи, а також розроблено асортимент виробів, на які

затверджено нормативну документацію. Нові види хліба характеризуються високими органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, підвищеним вмістом незамінних амінокислот, харчових волокон, вітамінів, магнію, заліза, низькомолекулярних фенольних сполук та дубильних речовин, що дозволяє рекомендувати їх для оздоровчого та лікувально-профілактичного харчування. Удосконалену технологію апробовано і впроваджено на хлібопекарських підприємствах, а також у навчальний процес Харківського державного університету харчування та торгівлі.

2. Object - wheat bread technology. Aim - improvement of wheat bread technology with the use of fine extraction cake of oat and corn germ cake for the increase of nutritive and biological value of the products. Methods of the research - standard and special organoleptic, chemical, analytic, physical, physical-chemical, microbiological methods for the determination of quality of outward raw materials, semi-finished and ready products; mathematical methods of planning the experiment and processing of the results of the research. Scientific novelty: application of fine extraction cake of oat and corn germ cake with high level of nutritive fibers, nutritive and biologically active substances in wheat bread technology for obtaining products with the increased nutritive and biological value is theoretically and experimentally substantiated. . It is established that addition of the investigated supplements promotes growth of elastic properties of dough, intensifies the process of acid accumulation and gas formation, slowdown of the process of firming of bread. Wheat bread technology with the extraction cake of oat and corn germ cake is improved. Assortment of the products with the adopted normative documentation is elaborated. New types of bread are characterized by high organoleptic and physical-chemical quality parameters, increase of the content of essential amino acids, nutritive fibers, vitamins, magnesium, iron, low-molecular phenolic compounds and tannins that allows to recommend them for health and therapeutic nutrition. The improved technology is certified and introduced to baking enterprises and educational process of Kharkiv State University of Food Technology and Trade.

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. Олійник Світлана Георгіївна

2. Oliinyk Svitlana Georgiivna

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. Солоницька Ірина Валеріївна
2. Солоницька Ірина Валеріївна

Кваліфікація: к.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

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.