

# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0419U005378

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 19-12-2019

**Статус:** Захищена

**Реквізити наказу МОН / наказу закладу:**



## II. Відомості про здобувача

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Галясний Іван Володимирович

2. Haliasnyi Ivan Volodymirovich

**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:** 12-12-2019

**Спеціальність за освітою:** Технологія харчування

**Місце роботи здобувача:** Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету

**Код за ЄДРПОУ:** 33297907

**Місцезнаходження:** пров. Отакара Яроша, 8, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61045, 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):** 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 національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка

**Код за ЄДРПОУ:** 00493741

**Місцезнаходження:** вул. Алчевських (Артема), 44, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, Україна

**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. Розробка технології бездріжджових безглютенових хлібців на основі суміші рисового та кукурудзяного борошна
2. Development of non-yeast gluten-free breads technology based on rice and corn flour mixture

**Реферат:**

1. ДОб'єкт дослідження: технологія бездріжджових безглютенових хлібців на основі суміші рисового та кукурудзяного борошна з використанням в якості структуроутворювачів добавок білкової і полісахаридної природи. Методи дослідження: аналітичні, фізичні, фізико-хімічні, органолептичні та біохімічні методи визначення якості напівфабрикатів і готових виробів; математичні методи планування експерименту та обробки експериментальних даних. Дисертацію присвячено розробці технології бездріжджових безглютенових хлібців на основі борошняних сумішей шляхом використання в якості структуроутворювачів функціональних рецептурних компонентів – карбоксиметилцелюлози натрієвої солі та концентратів тваринних білків, що дозволить збалансувати реологічні властивості пористого хлібного тіста. У роботі доведено доцільність заміни мікробіологічного способу розпушення тіста на користь механічного та

комбінованого (механічно-хімічного), що дозволить суттєво скоротити тривалість процесу тістопечення, знизити втрати сухих речовин тіста під час бродіння. Експериментально визначено концентрації дослідних полісахаридних та білкових добавок, внесення яких у безглютенове тісто на стадії його приготування зумовлює поліпшення процесів утворення та стабілізації піноподібної структури. У результаті підвищуються фізико-хімічні й органолептичні показники якості, а також скорочується технологічний цикл виробництва бездріжджових безглютенових хлібців. На основі результатів експериментальних досліджень розроблено технологію бездріжджових безглютенових хлібців, на яку затверджено документацію. Технологію апробовано і впроваджено на харчових підприємствах та в навчальний процес. Розраховано економічну ефективність від реалізації нової продукції.

2. Object of the study: technology of non-yeast gluten free breads based on rice and corn flour mixture using additives of protein and polysaccharide nature as structure-forming agents. Research methods: analytical, physical, physicochemical, organoleptic and biochemical methods for determining the quality of semi-finished products and finished products; mathematical methods of experiment planning and experimental data processing. The dissertation is devoted to the development of technology of non-yeast gluten free breads based on flour mixtures by using as functional formers functional recipe components – sodium carboxymethylcellulose and animal protein concentrates, which will allow balancing the rheological properties of porous bread dough. Expediency of replacing the microbiological method of the dough dilution under the action of yeast in favor of mechanical and combined (mechanical-chemical) ways is scientifically substantiated, which will significantly reduce the duration of the process of dough making, decrease the loss of dry matter substances used to feed the yeast. Dosage of investigated polysaccharide and protein additions, the introduction of which in the gluten-free dough at the stage of its preparation improves the processes of formation and stabilization of the foam-type structure, is substantiated by using the mathematical methods of experimental-statistical modeling and optimization. As a result, physicochemical and organoleptic quality indicators increase, as well as the technological cycle of gluten-free non-yeast breads production is reduced. Based on the results of experimental studies, the technology of non-yeast gluten free breads have been developed, which have been approved by the normative documentation. The technology has been tested and implemented in food enterprises and in the educational process. Economic efficiency from their implementation is calculated.

**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 ОПВ:**

**Впровадження результатів дисертації:**

**Зв'язок з науковими темами:**

## **VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Гавриш Тетяна Володимирівна

2. Gavrish Tetyana Volodymyrivna

**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. Солоницька Ірина Валеріївна

2. Solonytska Iryna Valeriivna

**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

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Дробот Віра Іванівна

2. Drobot Vira Ivanivna

**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

### **Рецензенти**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Лисюк Галина Михайлівна

2. Lysiuk Galina Mykhailivna

**Кваліфікація:** д. т. н., 05.18.05

**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. Самохвалова Ольга Володимирівна.

2. Samokhvalova Olga Volodymyrivna

**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

## **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.