Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0418U003553

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 05-11-2018

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Бортнічук Олег Вікторович
2. Bortnichuk Oleh

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

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: 24-10-2018

Спеціальність за освітою: Технології в ресторанному господарстві

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київ, 01601, 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 26.058.07

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київ, 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, 68, м. Київ, Київ, 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.33.29

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології хлібобулочних виробів геродієтичного призначення

2. Improvement of the technology of bakery products of gerodietetic purpose

Реферат/анотація:

1. Робота присвячена використанню пшеничних висівок (ПВ), сухої молочної сироватки (СМС) та вітаміну D3 у хлібопеченні з метою збагачення виробів фізіологічно-функціональними інгредієнтами та розширення асортименту геродієтичних хлібобулочних виробів. Доведено, що за хімічним складом пшеничні висівки та суха молочна сироватка переважає пшеничне борошно першого ґатунку за вмістом повноцінного за амінокислотним складом білка, харчових волокон, мінеральних речовин і вітамінів. Досліджено сумісний вплив СМС, ПВ, вітаміну D3 та поліпшувачів на фізико-хімічні, структурно-механічні та органолептичні властивості тіста та готових виробів. Доведено, що вироби з пшеничними висівками та сухою молочною сироваткою мають більш цінний хімічний склад, ніж хліб тільки з пшеничного борошна за вмістом білка, харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин і здатні краще забезпечити організм в фізіологічно активних речовинах, тому їх можна віднести до продуктів, що мають функціональні властивості. Клінічними випробуваннями встановлено ефективність та безпечність використання хліба «Бабусин» для корекції рівня вітаміну D3 для населення з дефіцитомвітаміну D3.

2. The paper is devoted to the use of wheat bran (WB), dry whey (DW) and vitamin D3 in breadmaking in order to enrich the products with physiological and functional ingredients and expand the range of gerodietetic bakery products. It has been proved that by the chemical composition wheat bran and dry whey predominates wheat flour of the first grade with a content of complete protein by amino acids profile, food fibres, minerals and vitamins. It has been established that dry whey in general has a positive effect on the quality of bread in doses of 3 ... 5 % to the mass of flour. Increasing the dosage of DW leads to a deterioration in the quality of finished products. It has been proved that the addition of wheat bran to 10 % by weight of flour will allow the bread to be enriched with food fibres without complicating the technological process of production and significantly reducing the quality of finished products. It has been established that when combined addition of WB and DW to the flour of first grade, the influence of wheat bran on the properties of dough and gluten proteins and, as a consequence, on the quality of finished products prevails. It has been proved that the composite mixture reduces the formation of gas in the dough (by 3,5 %) and the specific volume (by 2,5%), and the grain of bread. It has been determined that the use of lecithin and enzymatic modification of lactose of DW can smooth the coherent negative effect of wheat bran and dry whey on the rheological properties of the dough and bring them to the level of the control sample without additives. It has been confirmed the expediency of fortification of bakery products with vitamin D3 by the method of experimental and statistical simulation. The optimum method of dough kneading was determined – dough kneading on dispersed phase with dry whey, wheat bran, lecithin, □-galactosidase and vitamin D3. The results of the research have been tested in the production conditions at the «Variah» Ltd., PE «Zhuk L.M.», as well as in the educational process of NUFT. The project of normative documentation for 4 types of bakery products: bread «Babusyn», bread rolls «Rankova», «Soniachna» and «Sviatkova» was developed and approved. It has been determined that the developed products have better organoleptic properties, stay longer fresh than bread of the first grade wheat flour. It has been shown that products with wheat bran and dry whey have a more valuable chemical composition than bread from wheat flour on the content of protein, food fibres, vitamins, minerals and are able to better provide the organism in physiologically active substances, so they can be attributed to products with functional properties. It has been established the effectiveness and safety of using «Babusyn» bread to correct the level of vitamin D3 for people with deficiency of vitamin D3 by theclinical trials.

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. Доценко Віктор Федорович

2. Dotsenko Viktor Fedorovych

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. Салавеліс Алла Дмитрівна
2. Salavelis Alla Dmytrivna

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. Перцевий Федір Всеволодович
2. Pertsevyi Fedir Vsevolodovych

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 Соколенко Анатолій Іванович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Соколенко Анатолій Іванович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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