Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0416U005665

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 20-12-2016

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Запаренко Ганна Володимирівна
2. Zaparenko Ganna Volodymyrivna

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: 02-12-2016

Спеціальність за освітою: 8.091702

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

Код за ЄДРПОУ: 33297907

Місцезнаходження: 61045, Харків, пров. Отакара Яроша, 8

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. Розробка технології хліба полб'яного та пшеничного зернового з використанням ферментних препаратів
2. Development of the technology of emmer and wheat grain bread with the use of enzyme preparations

Реферат:

1. Об'єкт - технологія зернового хліба. Мета - розробка технології хліба полб'яного та пшеничного зернового покращеної якості з використанням ферментних препаратів целюлолітичної, геміцелюлолітичної та окисно-відновної дії. Методи дослідження - стандартні та спеціальні органолептичні, фізико-хімічні, хімічні, біохімічні, мікробіологічні методи визначення якості вихідної сировини, напівфабрикатів і готових виробів; математичні методи планування експерименту та обробки експериментальних даних. Наукова новизна: теоретично та експериментально обґрунтовано технологію зернового полб'яного та пшеничного хліба, яка відрізняється додаванням ферментних препаратів Целюладу, Ксилоладу та Глюкозооксидази на стадії приготування тіста, що дозволяє отримати вироби з покращеними органолептичними, фізико-хімічними і структурно-механічними властивостями та подовженим терміном збереження свіжості. Установлено, що полба характеризується вищим порівняно з пшеницею вмістом білка, харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин, містить більшу кількість менш пружної клейковини, має вищу автолітичну активність та цукроутворювальну здатність. Доведено можливість скорочення тривалості замочування полби порівняно

з пшеницею за рахунок менших розмірів зерна, більшого вмісту в ньому високогідрофільних сполук і вищої ферментативної активності. Отримано закономірності впливу комплексу дослідних ферментних препаратів на динаміку некрохмальних полісахаридів і редукуючих речовин, стан клейковини під час дозрівання тіста, на підставі яких доведено, що частковий гідроліз целюлози та пентозанів під дією Целюладу та Ксилоладу, укріплення клейковини та зниження інтенсивності протеолізу процесів під впливом Глюкозооксидази приводять до покращення реологічних властивостей тіста й інтенсифікації мікробіологічних процесів у ньому. Встановлено покращення перетравлюваності білків і вуглеводів розробленого зернового полб'яного та пшеничного хліба. Розроблену технологію апробовано і впроваджено на хлібопекарських підприємствах, а також у навчальний процес Харківського державного університету харчування та торгівлі.

2. The object is the technology of grain bread. The aim is the development of the technology of grain emmer and wheat bread of the improved quality with the use of cellulases, hemicellulases and oxidases. The standard and special organoleptic, physical-chemical, chemical, biochemical and microbiological methods for the determination of quality of raw materials, semi-finished and finished products are used, as well as mathematical methods of planning experiments and experimental data processing. Scientific novelty: the technology of emmer and wheat grain bread with the addition of enzymes preparation of Tselulad, Ksylolad and Glucose oxidase at the stage of dough kneading is theoretically and experimentally proven. The developed technology allows to obtain bread with the improved organoleptic, physical and chemical, structural and mechanical properties with the prolonged shelf-life time. It is established that emmer contains more protein, dietary fiber, vitamins and microelements comparing to wheat as well as more gluten, which is less resilient. It is also found that emmer is characterized by higher autolytic activity and sugar creation ability. The possibility of reducing the duration of emmer soaking comparing to wheat due to its smaller size, higher content of the compounds with high water capacity and higher enzyme activity is proven. It is proven that addition of the pointed enzyme preparations leads to the improvement of rheological properties of dough and intensification of microbiological processes in it, based on the obtained regularities of the enzyme complex impact on the dynamics of non-starch polysaccharides and reducing substances, gluten condition during dough fermentation while partial hydrolysis of cellulose and pentosanes under the influence of Tselyulad and Ksylolad, strengthening of gluten and reduction of the intensity of proteolysis under the influence of Glucose oxidase. Improvement of the digestibility of protein and carbohydrates of emmer and wheat grain bread prepared with the use of the complex of enzyme preparations of Tselyulad, Ksylolad and Glucose oxidase is specified. The developed technology is approved and implemented at baking enterprises and at educational process in 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.