Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0412U002818

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 12-06-2012

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Черкашина Вікторія Юріївна

2. Cherkashina Victoria Yuriivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.15

Назва наукової спеціальності: Товарознавство харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 18-05-2012

Спеціальність за освітою: 8.03051003

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): Д 64.088.01

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

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. Формування товарознавчих властивостей заморожених тістових напівфабрикатів з додаванням рослинної сировини

2. Formation of merchandising properties of frozen dough semi-products with the addition of plant material

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження - товарознавчі властивості заморожених тістових напівфабрикатів. Метою дисертаційної роботи є формування товарознавчих та функціонально-технологічних властивостей заморожених тістових напівфабрикатів шляхом додавання рослинної сировини. Методи дослідження - органолептичні, фізико-хімічні і мікробіологічні методи. Інформацію про механізм змін товарознавчих характеристик заморожених дріжджових напівфабрикатів з додаванням рослинної сировини отримували за допомогою кріоскопічних методів, методів диференційної скануючої калориметрії (ДСК), ядерного магнітного резонансу (ЯМР). Наукова новизна одержаних результатів полягає в тому, що встановлено, що додавання рослинної сировини в тістові напівфабрикати зміщує температуру кристалізації вологи в бік нижчих температур, що покращує збереження цілісності дріжджових клітин та сприяє їх активації після холодильного зберігання.Встановлено, що картопля та овочева плазма є додатковим джерелом структурних речовин (клітковина, крохмаль, білки, пектинові речовини), які дозволяють зберегти дріжджові клітини від

негативної дії холоду за рахунок зв'язування частини вільної води. Визначено, що попереднє заморожування картоплі спричиняє початок ферментативного гідролізу крохмалю, причому під час здійснення швидкої дефростації виробів у полі НВЧ відбувається повний розпад крохмалю до глюкози та активація дріжджових клітин після холодильного зберігання, і як наслідок - покращення реологічних властивостей виробів із заморожених тістових напівфабрикатів. Доведено, що часткова заміна рецептурної кількості води овочевою плазмою, виступаючи додатковим джерелом смакових та ароматичних речовин, сприяє покращенню органолептичних властивостей готового продукту та розширенню асортименту у вітчизняному сегменті заморожених тістових напівфабрикатів. Одержано комплекс нових даних про функціонально-технологічні, фізико-хімічні, показники безпечності замороженого тістового напівфабрикату з додаванням рослинної сировини в процесі холодильного зберігання. Результати впроваджено на підприємствах харчової промисловості та у навчальний процес. Галузь використання - харчова промисловість.

2. Object of investigations - commodity properties of frozen dough semi-products .The aim of the dissertation work is the formation of commodity and functional and technological properties of frozen dough semi-products by the addition of plant material. Research methods - organoleptic, physico-chemical and microbiological methods. For information about the mechanism of change commodity characteristics of frozen yeast semi-products with the addition of plant material obtained by krioskopichnyh methods, differential scanning calorimetry (DSC), nuclear magnetic resonance (NMR). The scientific novelty of the results is found that the addition of herbal preparations in dough temperature of crystallization water displaces toward lower temperatures, which improves the integrity yeast cells and promotes their activation after refrigeration storage. Found that potato and vegetable plasma is an additional source of structural materials (cellulose, starch, protein, pectin), which maintain the yeast cells from the negative impact of cold due to binding of free water. Determined that the preliminary freezing potatoes start causing enzymatic hydrolysis of starch, and during rapid defrosting product in the microwave field is complete breakdown of starch to glucose and activation of yeast cells after refrigeration storage, and as a consequence - to improve the rheological properties of products from frozen dough preparations. It is shown that partial replacement of water recepturnoyi vegetables plasma, speaking an additional source of flavor and fragrances, improves the organoleptic properties of the finished product and variety in the domestic segment of the frozen dough preparations. Complex obtained new results on the functional and technological, physical and chemical indicators of safety of frozen dough half-finished product with the addition of plant material during refrigeration storage. The results introduced in the food industry and in the learning process. The branch of application - food industry.

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. Одарченко Андрій Миколайович

2. Odarchenko Andriy Mikolayovich

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.15

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. Павлюк Раїса Юріївна

2. Павлюк Раїса Юріївна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.13

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. Павлишин Маріанна Львівна

2. Павлишин Маріанна Львівна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.15

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 Михайлов Валерій Михайлович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Михайлов Валерій Михайлович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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