

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0418U001432

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 11-04-2018

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кобець Олена Сергіївна

2. Kobets Olena

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 21-03-2018

Спеціальність за освітою: Технології в ресторанному господарстві

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, Київ, Київська обл., 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, Київ, Київська обл., 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, Київ, Київська обл., 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик:

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології бісквітних напівфабрикатів оздоровчого призначення
2. The refinement of biscuit semi-products of healthy purpose technology

Реферат:

1. Дисертація присвячена удосконаленню технології бісквітних напівфабрикатів шляхом використання нетрадиційної рослинної сировини, а саме – концентратів харчових волокон пшеничного, яблучного, какао та олій рослинних з нетрадиційної сировини – олії зародків пшениці, плодів шипшини та рижієвої, та скорочення технологічного процесу їх виробництва. Досліджено вплив нових видів сировини на фізико-хімічні, структурно-механічні та органолептичні властивості тіста та готових виробів. Визначено вплив емульгатора неіоногенної дії на якісні показники та стабільність яечно-цукрової емульсії. Встановлено можливість використання у технології бісквітних напівфабрикатів вакуумно-випарного охолодження, з метою скорочення технологічного процесу їх виробництва. На нові види бісквітів функціонального призначення затверджено рецептури та технологічні інструкції, проведено апробацію технології у виробничих умовах.

2. The dissertation is dedicated to scientific proving and refinement of technology of biscuit semi-products of functional purpose with reduced production term. Chemical composition both with technological properties of the

concentrates of food fibers and oils of rose hips, wheat germs, rhizh have been investigated. In order to balance fatty acid content, the coupage of oils has been developed. The expedience of creating of fiber-oil semi-products “Yabluchnyi” and “Zernovyi” in order to increase quality indexes of the dough and ready products has been proven. The content of semi-products and technological parameters of cooking have been optimized with following nomograms drafting. The influence of fiber-oil semi-finished on the technological, physical and chemical, structural and mechanical and viscoelastic indexes of biscuit dough and ready products has been investigated. It has been proven that using of semi-products encourages reduction of viscosity of biscuit dough and its adhesion as well as amount of boned water in it increases. The effect of non-ionic emulsifier on the quality indexes and stability of egg-sugar emulsion has been proven. Experimentally grounded that using of it increases foam-making ability and foam stability and reduces whipping period in 2 times. In order to reduce technological process of biscuit semi-products production the possibility of applying of vacuum cooling was installed. It has been proven that vacuum cooling reduces cooking time of biscuit semi-products on 80 %, as porosity increases till 2.5 %. It is linked with fast evaporation of water from product due to the sudden reduction of pressure. The recipes have been developed and technology of biscuit semi-products of functional purpose has been refined. The technological scheme and process flow diagram of realizing of proposed technology were drafted. It has been proven that consuming of biscuit semi-products fits 25...50 % of daily needs in food fibers, PUFAs in optimal proportion, α -carotene and tocopherol, that lets to refer these products to the functional food. Based upon the studies the recipes and technological instructions on new products – oil biscuit semi-products “Zdoroviya” and “Feeria” have been developed. Substantiated technological decisions have been defended by patents of invention and utility model. Technology of new oil biscuit semi-products was applied at the production.

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)

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

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.