Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0820U100540

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 18-12-2020

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Лапицька Надія Василівна

2. Lapitska Nadegda V.

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор філософії

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 181

Назва наукової спеціальності: Харчові технології

Галузь / галузі знань:

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 11-12-2020

Спеціальність за освітою: Технологія бродильоних виробництв і виноробства

Місце роботи здобувача: Національний університет "Чернігівський колегіум" імені Т. Г. Шевченка

Код за ЄДРПОУ: 02125674

Місцезнаходження: вул. Гетьмана Полуботка, буд. 53, м. Чернігів, Чернігівський р-н., Чернігівська обл., 14013, 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): ДФ 64.088.001

Повне найменування юридичної особи: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, буд. 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: вул. Клочківська, буд. 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, 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 хліба житньо-пшеничного з використанням шротів зародків зернових культур та плодів шипшини

2. Improving the technology of rye-wheat bread with the use of meal of grain germs and rosehips

Реферат/анотація:

1. Дисертаційну роботу присвячено розробці та науковому обґрунтуванню технології хліба житньо-пшеничного з використанням шротів зародків пшениці, вівса та плодів шипшини, що є побічними продуктами олійного виробництва. відповідних олій шляхом CO2-екстракції. Доведено різний вплив дослідних шротів на структурно-механічні властивості житньо-пшеничного тіста. Показано, що у результаті послаблення клейковини пшеничного борошна та прискорення гідролізу крохмалю під дією активних ферментів шроту зародків пшениці знижуються пружність, в'язкість, еластичність, газоутримувальна здатність тіста. Це призводить до зменшення його об'єму на 9,8…31,7 % та збільшення адгезії. І навпаки, у присутності шротів зародків вівса та плодів шипшини знижується показник розпливання, підвищуються модуль миттєвої пружності та еластичності тіста у результаті покращення стану клейковини пшеничного борошна, особливо за внесення шипшинового шроту. Збільшуються пластична в'язкість під дією високогідрофільних речовин шротів, а також газоутримувальна здатність, знижується адгезія, що приводить

до підвищення об'єму тіста на 7,3…21,9 та 8,3…26,8 %. Для максимального використання технологічного і фізіологічного потенціалу дослідних шротів та забезпечення високої якості продукції рекомендовано сумісно застосовувати шрот зародків пшениці або вівса із шротом плодів шипшини. З використанням математичних методів планування повного факторного експерименту та оптимізації технологічних процесів визначено оптимальні рецептурні дозування шротів зародків пшениці і вівса сумісно з шротом плодів шипшини, які становлять 10,0 та 4,8% і 16,0 та 4,2%, а вологість тіста при цьому має складати 48,3% і 48,7% відповідно. За цих параметрів показники пористості, питомого об'єму і формостійкості хліба з сумісним внесенням ШЗП та ШПШ наближаються до таких у контрольного зразка, а ШЗВ та ШПШ – перевищують їх, а м'якушка хліба набуває приємного коричневого кольору. Розроблено рецептури та технологічну схему виробництва житньо-пшеничного хліба «Чернігівський» із сумісним використанням шротів зародків пшениці та плодів шипшини, а також «Дарунок природи» за сумісного додавання шротів зародків вівса та плодів шипшини, на які затверджено технологічну документацію на ТОВ «Добродія Фудз». Здійснено апробацію та впровадження розроблених технологій у виробництво на ФО-П Крітікова О.В. пекарня «Пекарефф», ТОВ «Наша булочка», ТОВ «Добродія Фудз».

2. The dissertation is devoted to the development and scientific rationale of the rye-wheat bread technology with the use of meal of wheat germ, oat germ and rosehips, which are by-products of oil production of the corresponding oils done by CO2 - extraction. The different influence of experimental meal on the structural and mechanical properties of rye-wheat dough is proved. It is shown that as a result of weakening of gluten of wheat flour and acceleration of hydrolysis of starch under the action of active enzymes of wheat germ meal, resiliency, viscosity, elasticity, gas-holding capacity of dough decreases. This leads to a decrease in its volume by 9.8…31.7% and an increase in adhesion. And vice versa, in the presence of oat germ and rosehip meal rate of spreading is reduced, modulus of resiliency and elasticity of the dough is increased as a result of the improvement of gluten wheat flour state, especially by adding rosehip meal. Plastic viscosity is increasing under the action of highly hydrophilic substances of meal, as well as gas holding capacity, adhesion is decreasing, which leads to an increase in dough volume by 7.3…21.9 and 8.3…26.8%. For maximum usage of technological and physiological potential of the meal under research and provision of high quality products, it is recommended to use wheat or oat germ meal together with rosehips meal. Using mathematical methods of planning a complete factorial experiment and optimization of technological processes, the optimal prescription dosages of wheat and oat germ meal together with rosehip meal were determined, which are 10.0 and 4.8% and 16.0 and 4.2%, and the dough moisture should be 48,3% and 48.7%, respectively. In these settings porosity, specific volume and shape stability of bread with compatible addition of WGM and RM close to those of the control sample and OGM and RM - exceed them and crumb of bread gets a nice brown color. Recipes and technological scheme of rye-wheat bread «Chernihiv» with compatible use of wheat germ meal and rosehips were developed, as well as bread «Gift of Nature» with co-adding of oat germ meal and rosehips, which have approved technological documentation on Ltd «Dobrodiya Foods». Approbation and implementation of the developed technologies are carried out in production at Kritikova's O.V. individual entrepreneur company «Pekareff», Ltd «Nasha Bulochka», Ltd «Dobrodiya Foods».

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. Самохвалова Ольга Володимірівна
2. Samokhvalova Olha V.

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Олійник Світлана Георгіївна
2. Oliinyk Svitlana G.

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. Шаніна Ольга Миколаївна

2. Shanina Olha M.

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. Бондаренко Юлія Вікторівна

2. Bondarenko Julia V.

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гревцева Наталія Вячеславівна

2. Grevtseva Nataliya V.

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Євлаш Вікторія Владленівна

2. Yevlash Viktoriya Vladlenivna

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

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради — Головко Микола Павлович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні — Головко Микола Павлович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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