

Авторська довідка (кваліфікаційної роботи магістра)

Назва кваліфікаційної роботи магістра: Технологія виробництва паляниці української з додаванням нетрадиційних олій
назви записувати нижнім регістром (як у реченні)

Назва (англ.): Production technology of ukrainian palyanytsia with addition of non-traditional oils
переклад англійською

Освітній ступінь : магістр

Шифр та назва спеціальності: 181 Харчові технології
напр.: 151 Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології

Екзаменаційна комісія: Екзаменаційна комісія №14
напр.: Екзаменаційна комісія №1

Установа захисту: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
напр.: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Дата захисту: 28.12.2021 Місто: Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 60

УДК: 665.3; 664.6

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Пташник Олег Степанович
розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Ptashnyk Oleh
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): Тернопільський Національний Технічний Університет імені Івана Пулюя, Факультет інженерії машин, споруд та технологій, Тернопіль, Україна

Керівник

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Покотило Олег Степанович
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Pokotylo Oleh
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, кафедра харчової біотехнології і хімії, м. Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: професор, доктор біологічних наук, завідувач кафедри

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Пилипець Оксана Михайлівна
повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Pylupets Oksana
використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, кафедра обладнання харчових технологій, м. Тернопіль, Україна

Вчене звання, науковий ступінь, посада: кандидат технічних наук, доцент кафедри ХО

Ключові слова

українською: Ляна олія, льон поліненасичені жирні кислоти, омега 3, насіння, хліб.

до 10 слів

англійською: Flaxseed oil, flax polyunsaturated fatty acids, omega 3, seeds, bread.

до 10 слів

Анотація

українською: Зміни в раціоні харчування, що відбулись на протязі останніх десятиліть і характеризуються споживанням надмірної кількості рафінованих та висококалорійних продуктів негативно впливають на функціонування організму, здоров'я внутрішніх органів та шкіри людини. Спричинене це низьким вмістом харчових волокон, поліненасичених жирних кислот, рослинного білка, мінеральних речовин та вітамінів, і довготривале їх обмеження може спричинити низку так званих «цивілізаційних хвороб», які в сиву давнину не мали місця в житті молодого і працездатного населення, а останнім часом усе частіше спостерігаються власне у молоді. Одним з важливих завдань для харчової промисловості є забезпечення балансу поживних речовин для функціонування організму людини і попередження розвитку небажаних хвороб молодого населення.

В сучасному вищезгаданому раціоні, багатому в Омега 6 та Омега 9 жирні кислоти власне чітко спостерігається потреба в Омега 3 жирних кислотах, для нормалізування балансу Омега 3-6-9 жирних кислот в організмі людини. А отже одним з найбільш перспективних напрямків є збагачення популярних харчових продуктів, таких як хліб та хлібні вироби, поліненасиченими жирними кислотами, а зокрема альфа-ліноленовою (ALA) кислотою, що є одною з основних Омега 3 поліненасичених жирних кислот, яку можна отримати з продукції рослинного походження. Найбільш поширеним джерелом якої є льон, а зокрема ляна олія та насіння льону, багате в олії і складається всередньому в 50% з ALA.

Сьогодні пшеничне борошно є чи не найбільш розповсюдженою сировиною для виробництва хліба та хлібних виробів, а паляниця українська - це традиційний український хлібний виріб, плеската кругла хлібина, з переважним вмістом пшеничного борошна. Поверхня хлібини трішки мучиста з хрусткою скоринкою-козирком, яка утворюється внаслідок надрізу на хлібі перед випічкою, яка є символом культури, гостинності, прихильності, обереговим та ритуальним знаком.

А отже покращувати раціон харчування на її базі – це чудова можливість для збагачення раціону харчування поживними речовинами і забезпечення здоров'я населення.

англійською: Changes in the diet that have occurred in recent decades and are characterized by the consumption of excessive amounts of refined and high-calorie foods adversely affect the functioning of the body, the health of internal organs and skin. This is due to the low content of dietary fiber, polyunsaturated fatty acids, vegetable protein, minerals and vitamins, and their long-term restriction can cause a number of so-called "civilizational diseases", which in ancient times did not occur in young and able-bodied people. they are more and more often observed in young people. And one of the important tasks for the food industry is to ensure the balance of nutrients for the functioning of the human body and prevent the development of unwanted diseases in young people.

In the modern above-mentioned diet, rich in Omega 6 and Omega 9 fatty acids, the need for Omega 3 fatty acids is clearly observed to normalize the balance of Omega 3-6-9 fatty acids in the human body. Therefore, one of the most promising areas is the enrichment of popular foods, such as bread and bakery products, with polyunsaturated fatty acids, in particular alpha-linolenic (ALA) acid, which is one of the main Omega 3 polyunsaturated fatty acids that can be obtained from products of vegetable origin. The most common source of which is flax, in particular flaxseed oil and flaxseed, which is rich in oil and consists of an average of 50% ALA.

Today, wheat flour is perhaps the most common raw material for the production of bread and bakery products, and Ukrainian palyanitsa is a traditional Ukrainian bread product, flat bread, with a predominant content of wheat flour. The surface of the bread is a bit floury with a crispy crust-visor, which is formed as a result of an incision on the bread before baking, which is a symbol of culture, hospitality, affection, a precautionary and ritual sign.

Therefore, improving the diet based on it is a great opportunity to enrich the diet with nutrients and ensure the health of the population.