



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ
вул. Героїв Оборони, 15.
magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

Гончар Катерина Олександрівна



Факультет Харчових технологій та управління якістю
продукції АПК (<https://nubip.edu.ua/node/1418>)

Кафедра: Кафедра технології м'ясних,
рибних та морепродуктів
(<https://nubip.edu.ua/node/2343>)

Спеціальність: Харчові технології
(<https://nubip.edu.ua/node/46870>)

Освітня програма: «Нутриціологія»

Тема магістерської роботи: «Поліпшення якості хлібобулочних виробів
дієтичного харчування».

Керівник: Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна, д.т.н., професор, декан
факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК.



ПУБЛІКАЦІЇ

Гончар К.О., Супрун А.Г. «Технополіси як інноваційні драйвери економічного зростання»

VII Міжнародна науково-практична конференція «АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ СУЧАСНОЇ НАУКИ, СУСПІЛЬСТВА ТА ОСВІТИ», Харків, 29-31 січня 2022

Гончар К.О., Крижова Ю.П. «Вплив харчування людини на акне»

XI Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства», Київ, 12 травня 2022

Гончар К.О., Тарасенко С.Є. «Технологічні аспекти поліпшення якості хлібобулочних виробів дієтичного харчування»

XI Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства», Київ, 12 травня 2022



ПОСТЕР

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ АПК

Кафедра технологій м'ясних, рибних та морепродуктів
Плакат для презентації дипломної роботи на тему :

Поліпшення якості хлібобулочних виробів дієтичного харчування

Виконав студент : Гончар К.О.

Дипломний керівник : професор, д.т.н. Баль-Прилипка Л.В.

Актуальність роботи

Борошняні і хлібобулочні вироби посідають дуже важливе місце в раціоні харчування населення, адже вони є щоденними його компонентами. Застосування нетрадиційної рослинної сировини має позитивний вплив на зовнішній вигляд, консистенцію, колір, запах та смак готового продукту. У зв'язку з цим, розробка нових фірмових страв на основі застосування нетрадиційної рослинної сировини для досягнення високих характеристик якості та безпечності готових хлібобулочних продуктів є актуальною темою, адже створення різноманітного асортименту нових продуктів, що мають профілактичне призначення зумовлює великий інтерес харчової промисловості до використання даної рослинної сировини.

Мета та предмет дослідження

Мета магістерської роботи: розробка раціональних технологій дієтичних борошняних кондитерських виробів (ДБКВ) на фруктозі.

Предмет дослідження: комплексні показники безпечності та якості готового продукту

Завдання магістерської роботи

- провести аналітичний огляд літератури;
- дослідити виробництво ДБКВ як велику систему, визначити її основні підсистеми, згідно яких оптимізувати технологічні процеси, визначити критерій ефективності функціонування великої системи;
- дослідити вплив фруктози та рослинних інгредієнтів, що покращують харчову та біологічну цінність ДБКВ на структурно-механічні властивості тіста та готової продукції;
- на основі проведених досліджень розробити нові види ДБКВ, затвердити нормативну документацію (рецептури та технологічні інструкції), розробити проект технічних умов, визначити техніко-економічну доцільність випуску продукції, провести апробацію нових технологій ДБКВ на фруктозі у промислових умовах.

Результати досліджень

В ході роботи були розроблені технологічні картки 3 фірмових страв: булочка дієтична «Інуліна», булочка дієтична «Курара», булочка дієтична «Катомас». Рецептурою передбачено використання борошна пшеничного, дріжджів персованих, солі морської, гідролізованого сиропу лактозиви інуліну, молока незбираного, маргарину, яєць, валініну, кураги, суміші рослинних олій та β-каротину (Катомас).

Якість кулінарної продукції оцінюється за такими показниками: зберігання; органолептичні показники; фізичні показники; фізико-хімічні показники; рівень обслуговування

Технологічна картка на фірмову страву
Булочка дієтична «Інуліна»
Рецептура № 1

№	Найменування сировини	Витрати на 1 порцію, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нето	
1	Борошно пшеничне	180,0	180,0	II сорту
2	Дріжджі персовані	4,0	4,0	
3	Сіль морська	1,5	1,5	
4	Гідролізований сироп лактозиви	9,0	9,0	Висхід сорту
5	Яєця	3,0	3,0	
6	Молоко незбиране	18,0	18,0	
Маса готової страви		127,5		

Вимоги до якості:

1. Зовнішній вигляд
Нормальний, опукла, без підривів, поверхня шпигувана
2. Консистенція
Ніжна м'яка зі шматочками кураги
3. Колір
Світло-коричневий
4. Смак та запах
Смак солодкий, запах присмакий з кислинкою

Технологічний процес виготовлення хлібобулочних виробів дієтичного харчування



Технологічна картка на фірмову страву
Булочка дієтична «Курара»
Рецептура № 2

№	Найменування сировини	Витрати на 1 порцію, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нето	
1	Борошно пшеничне	108,8	108,8	II сорту
2	Дріжджі персовані	2,5	2,5	
3	Сіль морська	1,0	1,0	
4	Гідролізований сироп лактозиви	20,0	20,0	Висхід сорту
5	Маргарин	8	8	
6	Яєця	4,0	4,0	
7	Валінін	0,05	0,05	Висхід сорту
8	Курага	15,0	15,0	
Маса готової страви		149,25		

Вимоги до якості:

1. Зовнішній вигляд
Нормальний, опукла, без підривів, поверхня шпигувана
2. Консистенція
Ніжна м'яка зі шматочками кураги
3. Колір
Світло-коричневий
4. Смак та запах
Смак кисло-солодкий, запах присмакий з кислинкою

Технологічна картка на фірмову страву
Булочка дієтична «Катомас»
Рецептура № 3

№	Найменування сировини	Витрати на 1 порцію, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нето	
1	Борошно пшеничне	180,0	180,0	II сорту
2	Дріжджі персовані	4,0	4,0	
3	Сіль морська	1,5	1,5	
4	Гідролізований сироп лактозиви	9,0	9,0	Висхід сорту
5	«Катомас»*	0,3	0,3	
6	Молоко незбиране	18,0	18,0	
Маса готової страви		125,8		

Вимоги до якості:

1. Зовнішній вигляд
Нормальний, опукла, без підривів, поверхня матова
2. Консистенція
Ніжна м'яка, рівномірна
3. Колір
Світло-коричневий, жовтуватий
4. Смак та запах
Смак солодкий, запах присмакий

* «Катомас» містить суміш рослинних олій, борошна (до 120 мг%), α-токоферол (до 200 мг%)

Висновки

Розроблено технологічні картки трьох дієтичних страв з високими споживчими якостями, що мають потенціал розширити хлібобулочний асортимент. Такими продуктами є хлібобулочні вироби з додаванням інуліну з цикорію і β-каротину, джерелом якого був препарат «Катомас», який містить суміш рослинних олій, β-каротину (до 120 мг%), α-токоферол (до 200 мг%). Було встановлено, що введення інуліну і β-каротину поліпшує якість булочок. Простежується тенденція підвищення кислотності готового виробу, поліпшення пористості, формостійкості та збільшення об'єму булочки. Органолептична оцінка підтвердила поліпшення якості готового виробу завдяки введенню інуліну і β-каротину. Світло-коричневий колір скоринки можна пояснити тим, що під час ферментації ензимами борошна здатні гідролізувати частину інуліну з утворенням фруктози.

РЕФЕРАТ

В Україні актуальними нині є дослідження з розробки технологій широкого спектра препаратів і профілактичних продуктів харчування з їх вмістом. Такі продукти дають змогу хворим особам безболісно змінити хімічний склад або енергоємність лікувальних дієт відповідно до порушених метаболічних процесів. Найзручнішими з погляду корекції хімічного складу є борошняні і хлібобулочні вироби. Однак асортимент дієтичних сортів хлібобулочних виробів оновлюється повільно, їхня частка – лише 0,75 % середньорічного вироблення. Цей обсяг забезпечує спеціальними сортами хлібобулочних виробів лише 16 % людей, що страждають цукровим діабетом, серцево-судинними та іншими захворюваннями. Доводиться констатувати факт серйозного відставання вітчизняної індустрії продуктів дитячого та дієтичного харчування від світових стандартів, як за якістю, так і за асортиментом.

Борошняні і хлібобулочні вироби посідають дуже важливе місце в раціоні харчування населення, адже вони є щоденними його компонентами. Тому актуальним є створення різноманітного асортименту нових продуктів, що мають профілактичне призначення, а це, своєю чергою, зумовлює великий інтерес харчової промисловості до використання нетрадиційної рослинної сировини. Увага дослідників до хлібобулочних виробів, як лікувально-профілактичного продукту зростає, особливо, через складну екологічну ситуацію в Україні. Застосування нових добавок дає змогу виробляти такі продукти для лікувально-профілактичного харчування, які б підтримували мікробіоценоз кишечника і містили речовини, що є живильним середовищем для корисної мікрофлори.

Дієтичне харчування — це лікувальне харчування хворої людини. Воно є обов'язковою частиною комплексного лікування. В одних випадках дієтичне харчування — це основний лікувальний засіб, в інших — необхідний, на фоні якого застосовують усі інші лікувальні заходи. В основу дієтичного харчування покладена теорія збалансованого харчування. Дієтичне харчування ґрунтується на принципі максимальної збалансованості основних харчових речовин у добовому раціоні з урахуванням механізмів перебігу хвороби та стану ферментативних систем хворого.

Предметом дослідження є хлібобулочні вироби, а саме дієтичного харчування та їх якість.

Нині є широкий вибір функціональних інгредієнтів. Це вітаміни, мінеральні добавки, харчові волокна, ω -3-жирні кислоти тощо. Одним з таких інгредієнтів є інулін, що не засвоюється, але необхідний для нормального функціонування організму. Інулін міститься в багатьох рослинах (цикорії, топінамбурі, кульбабі, артишоку). Він належить до класу харчових волокон з пребіотичним ефектом.

Завданням роботи було розробити рецептури хлібобулочних виробів з високими споживчими якостями, лікувальною дією на організм людини

загалом і на шлунково-кишковий тракт, розширенню хлібобулочного асортименту.

Об'єктом досліджень і розробки стали хлібобулочні вироби з додаванням інуліну з цикорію і β -каротину. Інулін справляє пребіотичний ефект, тобто сприяє оздоровленню людини, стимулюючи ріст активних корисних бактерій у кишечнику, що пригноблює патогенну мікрофлору.

Аналізуючи попередні результати, можна зробити висновок, що введення інуліну і β -каротину поліпшує якість хлібобулочних виробів. Органолептична оцінка також підтверджує поліпшення якості готового виробу завдяки введенню інуліну і β -каротину. Світло-коричневий колір скоринки можна пояснити тим, що під час ферментації ензими борошна здатні гідролізувати частину інуліну з утворенням фруктози.



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ
вул. Героїв Оборони, 15.
magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

СЕРТИФІКАТ

СС 38282994/1868-22

ВИДАНИЙ

Гончар Катерині

в тому, що 21 квітня 2022 року вона прийняла участь в онлайн-вебінарі
«ПРОФІЛАКТИКА АНТИБІОТИКОРЕЗИСТЕНТНОСТІ, ЗАПОРУКА ОТРИМАННЯ
БЕЗПЕЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Форма навчання – дистанційна
Тривалість навчання – 2 години



Директор



Тетяна ІЩЕНКО
Тетяна ІЩЕНКО

Ліцензія: наказ МОН України від 15.08.2019 №951-л (протокол №147)



089127

СЕРТИФІКАТ
підтверджує, що

Катерина Гончар

Пройшов(ла) курс «Академічна доброчесність в університеті» в
обсязі 03 години 00 хвилин, що становить 0.1 кредитів ЄКТС

Викладач:

Сергій Квіт, директор Центру забезпечення якості освіти Національного університету «Києво-Могилянська академія», доктор філологічних наук, PhD, професор НАУКМА



ELIBUKR



МІЖНАРОДНИЙ
ФОНД
ВІДРОДЖЕННЯ

08 Квітня 2023

PROMETHEUS

СЕРТИФІКАТ
Виданий 02.04.2023
prometheus.org.ua

СЕРТИФІКАТ

ЦЕЙ СЕРТИФІКАТ ЗАСВІДЧУЄ, ЩО

Катерина Гончар

успішно закінчив(ла) курс

Наукова комунікація в цифрову епоху,

наданий викладачками курсу
через платформу масових відкритих онлайн-курсів **Prometheus**,

та навчився(лася):

- виконувати самостійний пошук, відбір та обробку наукової інформації;
- автоматизувати певні процеси в управлінні даними досліджень;
- виокремлювати актуальні питання відкритої науки та будувати власні гіпотези навколо них.

Форма навчання - дистанційна.

Кількість годин - 90 годин (3 кредита ЄКТС).



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«КИЄВО-МОГИЛЯНЬСЬКА АКАДЕМІЯ»

Вікторія Примаченко

Директор ГО «Прометейс»

ГО «Прометейс», ЄДРПОУ 39598867
Надання освітніх послуг з підвищення кваліфікації педагогічних працівників згідно з КВЕД 85.59.

Тетяна Ярошенко

К.і.м., доц., віцепрезидент
з наукової роботи та інформатизації
Національного університету
«Києво-Могилянська академія»

Ірина Тихонкова

К.б.н., інформаційно-аналітичні
ресурси та навчання, Clarivate

Ірина Кучма

EIFU/FOSTER

Автентичність цього сертифікату може бути перевірена за
<https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/776bb887207d4966a4e14d04ed2d0076>



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ
вул. Героїв Оборони, 15.
magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

РЕЗЮМЕ

Гончар Катерина Олександрівна

email: kate.hhonchar@gmail.com

Освіта:

Навчальний заклад: Київський національний економічний університет імені

Вадима Гетьмана

ОС «Бакалавр»

Спеціальність «Публічне управління та адміністрування»

Період навчання: 2017-2021 рр.

ОС «Магістр»

Навчальний заклад: Національний університет біоресурсів і

природокористування України

Спеціальність «Нутриціологія»

Період навчання: 2021-2023 рр.

ОС «Магістр»

Спеціальність «Маркетинг»

Період навчання: 2021-2022 рр.

Навчальний заклад: Київський національний економічний університет імені

Вадима Гетьмана

ОС «Магістр»

Спеціальність «Менеджмент. Стратегії та інновації»

Період навчання: 2022-2024 рр.

Академія Леона Козьмінського (Kozminski University)

Резюме

<https://drive.google.com/file/d/18yLIDCevIgMqZp00Tt41XXNE1xpYoOai/view?usp=sharing>

Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

Мови: українська (рідна), англійська (високий рівень володіння), німецька (середній рівень володіння), польська (середній рівень володіння), російська (високий рівень володіння)