Облікова картка ДіР

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0216U007131

Державний реєстраційний номер: 0111U002553

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 06-04-2016

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка нових і вдосконалення існуючих технологій зберігання та первинної обробки продукції рослинництва в степовій зоні України за умов глобального потепління.

Початок етапу: 01.2011

Закінчення етапу: 12.2015

Вид звітного документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Таврійський державний агротехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493698

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики та продовольства України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: (0619)42-04-35

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Таврійський державний агротехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493698

Місцезнаходження: пр. Б.Хмельницького, 18, м. Мелітополь, Мелітопольський р-н., Запорізька обл., 72310, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380619420618

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 43 - власна ініціатива (якщо робота виконується з власної ініціативи за кошти виконавця НДР або безкоштовно)

Напрям фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7706 - безплатно (договір про науково-технічне співробітництво, тощо)

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка нових і вдосконалення існуючих технологій зберігання та первинної обробки продукції рослинництва в степовій зоні України за умов глобального потепління.

Назва роботи англійською:

Development of new and improvement of existing storage technologies and initial processing of plant products in the steppe zone of Ukraine in conditions of global warming.

Реферат українською:

Об'єкт дослідження: процес зберігання та первинної обробки продукції рослинництва. Мета дослідження - встановлення впливу антистресових композицій на збереженість харчових, біологічних та товарних якостей плодоовочевої продукції в період холодильного зберігання. Досліджено вплив післязбиральної обробки комплексними антиоксидантними композиціями на якість та збереженість плодоовочевої продукції. Встановлено, що застосування даних композицій сприяє подовженню терміну зберігання плодів та овочів з максимальним збереженням їх товарної та харчової цінності. Було досліджено вплив різних способів заморожування та дефростації на збереженість органолептичних, фізико - хімічних та мікробіологічних показників якості. Встановлені оптимальні способи заморожування та дефростації рослинних продуктів. Результати досліджень можуть бути використані для розробки інноваційних технологій зберігання та первинної обробки продукції рослинництва.

Реферат англійською:

The object of study: the process of storage and processing of crop production. The goal - to establish the impact of anti-stress compositions on the safety of food, biological and commodity qualities of fruits and vegetables during of refrigeration storage.The results of researches can be drawn on for development of innovative technologies of growing of the field cultures.The effect of postharvest treatments by compositions whith antioxidants on the quality and safety of produce was investigated. Established that the use of these compositions contributes to lengthening the shelf life of fruits and vegetables with maximum preservation of their commodity and food value. Effect of different methods of freezing and defrosted on safety organoleptic, physical - chemical and microbiological quality was studied. The optimal methods freeze and defrosted of plant products was established. The research results can be used to develop innovative storage technologies and initial processing of plant products.

Індекс УДК: 631.472.6, 634.13.631.563

Коди тематичних рубрик: 68.05.39

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Сердюк Марина Єгорівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

VIII. Наукова (науково-технічна) продукція (НТП)

IX. Бібліографічний опис

1.Григоренко Е.В.Изменение влагоудерживающей способности плодов сливы при замораживании и хранении в связи с фракционным составом воды / Е.В.Григоренко, А.Э.Модонкаева // Виноградарство и виноделие: Сб. науч. тр. НИВиВ "Магарач". - Ялта, 2011. - Том XLI., ч. 1. - С. 52-53. 2.Качественный и количественный состав фенольных соединений в процессе биогенеза виноградных ягод / Модонкаева А.Э., Аппазова Н.Н., Сластья Е.А., Григоренко Е.В.// Инновационные технологии в развитии столового виноградарства: материалы Междунар. науч.-практ. конф. - Одесса: ННЦ "ИВиВ им. В.Е. Таирова", 2011. - С. 81-86. 3. Загорко Н.П. Изменение теплофизических показателей перца сладкого при замораживании / Н.П. Загорко, Н.И. Стручаев, Е.В. Григоренко // Міжнародний збірник НААО. - Мелітополь: ТДАТУ, 2013. - С. 80-86. 4. Загорко Н.П.Зміни фізико-хімічних і теплофізичних показників та мікроструктури зерен цукрової кукурудзи при достиганні та зберіганні / Н.П. Загорко, О.В. Григоренко, М.І. Стручаєв // Вісник Українського відділення Міжнародної академії аграрної освіти. - Вип. 2. - Мелітополь: ТДАТУ, 2014. - С.238-245. 5. GrygorenkoO.V.Physical and chemical indices and rheological properties researchingon different sorts and treatment methods for apple puree/ O.V. Grygorenko, O.O. Vershkov // Вісник Українського відділення Міжнародної академії аграрної освіти. - Вип. 2. - Мелітополь: ТДАТУ, 2014. - С. 245-253. 6.Гвоздєв О.В. Технологія і механізація виробництва м'яса і м'ясопродуктів. Підручник (рекомендований МОН України для студентів ВНЗ №1/11-7453) / О.В. Гвоздєв, Ф.Ю. Ялпачик, Н.П. Загорко, Т.О. Шпиганович - Мелітополь: ТОВ "Видавничий будинок ММД", 2012. - 532с. 7.Щербакова Т.В. Охорона навколишнього природного середовища та використання природних ресурсів на Мелітопольському м'ясокомбінаті / Т.В. Щербакова, Н.П. Загорко // Збірник науково-методичних праць ТДАТУ. - №16. - Мелітополь - 2012. - С.189-191. 8.Байбєрова С.С. Вплив антиоксидантної композиції АКМ на швидкість окисно-відновних процесів в плодах яблуні / С.С. Байбєрова // Виноградарство і виноробство: Зб. наук. праць НІВіВ "Магарач". - 2011. - Т. XLI. - ч. 1. - С. 54-55. 11.Байбєрова С. С. Вплив погодних умов на формування якості та лежкість плодів яблуні за обробки антиоксидантними композиціями / С. С. Байбєрова, М. Є. Сердюк // Наук.-теорет. збірник ЖНАЕУ. - 2011. - № 2 (29). - Т. 1. - С. 283-288. 12.Сердюк М.Є. Застосування плівкоутворюючого препарату для тривалого зберігання плодів / М. Є. Сердюк, С. С. Байбєрова // Вісник Аграрної науки Причорномор'я. - 2011. - Вип. 4 (62). - Т. 2. - С. 172-176. 13.Байбєрова С.С. Динаміка фенольних речовин в плодах яблуні при зберіганні за обробки антиоксидантними композиціями / С. С. Байбєрова // Матеріали Всеукр. наук. конф. молодих учених. - Умань, 2012. - С. 178-179. 15.Сердюк М. Є. Вплив екзогенної обробки антиоксидантами на динаміку фенольних речовин при зберіганні яблук / М.Є. Сердюк, В.В. Калитка, С.С. Байбєрова // Восточно-европейский журнал передовых технологий ISSN 1729-3774. - № 5/11 (71) 2014. - С. 17-22. 16.Байбєрова С. С. Збереження біологічної цінності плодів яблуні за обробки їх антиоксидантною композицією ДЕПАА / С. С. Байбєрова // Вісник Аграрної науки Причорномор'я. - 2014. - Вип. 3 (79). Т. 1. - С 153-158. 17.Сердюк М.Є.Окисний стрес і антиоксидантна система захисту плодів яблуні / М.Є. Сердюк, С.С. Байбєрова // Научно-производственный журнал "Пищевая наука и технология". - 2015. - С. 79-85. 18.Priss O. Enzymatic antioxidants in tomatoes and sweet bell pepper fruits under abiotic factors / Olesia Priss, Valentina Kalytka // Ukrainian Food Journal Volume 3, Issue 4. 2014, 505-516 19.Прісс О.П. Прогнозування урожайності пасльонових плодових овочів та об'ємів переробки і зберігання / О. П.Прісс// Вісник Херсонського національного технічного університету ВЕСТНИК ХНТУ № 4(51), 2014 г. С.111-116 20.Кулик А. С. Товарна якість та зміна маси під час зберігання зелені петрушки / А. С. Кулик // Інноваційні засади сталого розвитку національного господарства: матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 21-22 лист. 2014 р. // Подільський державний аграрно-технічний університет. У 2-х частинах. - Кам'янець-Подільський: Видавничий дім "Гельветика", 2014. - Ч.2. - С. 212-214. 21.Сердюк М.Е. Прогнозирование содержания фенольных веществ в плодах яблони в зависимости от погодных факторов/ М.Е. Сердюк // Фенольные соединения: фундаментальные и прикладные аспекты:Сборник материалов IX Международного симпозиума. Москва,20-25 апреля 2015 г. / отв. ред. Н.В. Загоскина. - М.:ИФР РАН, 2015. - с. 431 - 435. 22.Сердюк М.Є. Прогнозування якісних технічних показників плодів груші залежно від стресових абіотичних факторів /М.Є. Сердюк// Вісник Львівської комерційної

академії. - Львів: Видавництво ЛКА, 2014. - Вип.14. - серія "Товарознавча". - с. 162 - 168. 23. Сердюк М.Є. Формування смакових якостей плодів сливи під впливом абіотичних чинників/ М.Є. Сердюк, Д.С. Степаненко// Восточно-европейский журнал передових технологий, 2015 - 4/10(76), с.55 - 60. 24.Бандура И.И, Л.М. Кюрчева, Мироничева О.С. / Отбор устойчивых к высоким температурам культивирования штамов Pleurotus ostreatus (Jack.:Fr.)Kumm друкована Agrarian Science Stiinta Agricola, htpp://w.w.w.uasm.md/ ro/stiintaagricola, Молдова. 25.Миронычева О.С. Качественные характеристики товарных грибов/ Миронычева О.С., Кюрчева Л.М// Овощеводство № 2.- 2011.- с.79-80.

X. Заключні відомості

Керівник юридичної особи Кюрчев Володимир Миколайович

Перелік осіб-виконавців

Іванова І.Є.

Байбєрова С.С.

Бандура І.І.

Бурдіна І.О.

Буряніна К.С.

Гапріндашвілі Н.А.

Гогунська П.В.

Григоренко О.В.

Жукова В.Ф.

Загорко Н.П.

Коляденко В.В.

Кулик А.С.

Кюрчева Л.М.

Ломейко О.П.

Мироничева О.С.

Прісс О.П.

Сердюк М.Є

Відповідальний за підготовку облікових документів

Телефон

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

