Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0412U006470

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 29-12-2012

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Білоус Вікторія Іванівна

2. Bilous Victoriya Ivanivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.15

Назва наукової спеціальності: Товарознавство харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 21-11-2012

Спеціальність за освітою: 7.03051002

Місце роботи здобувача: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

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 64.088.01

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

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: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.53.37

Тема дисертації:

1. Споживні властивості свіжих та малосольних огірків, отриманих низькотемпературним безрозсільним способом

2. Consumer properties of fresh and soft-salted cucumbers received at low temperature, without brine

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - господарсько-ботанічні сорти та гібриди огірків, що поширені в Україні; малосольні огірки. Мета - вивчення споживних властивостей огірків свіжих та малосольних, отриманих низькотемпературним безрозсільним способом. Методи дослідження - сучасні стандартні органолептичні, фізико-хімічні (фотоколориметричні, спектрометричні, хроматографічні, метод ядерного магнітного резонансу (ЯМР) та ін.), кваліметричні, біологічні, методи планування, математичного моделювання та математико-статистичної обробки експериментальних даних із використанням комп'ютерних технологій. Наукова новизна: вперше надано товарознавчу оцінку нових сортів та гібридів огірків, що поширені у Східній Україні: хімічний склад, сортову специфіку накопичення солей важких металів, радіонуклідів, нітратів, пестицидів та мікотоксинів та їх локалізацію в різних анатомічних частинах огірків; науково обґрунтовано оптимальні параметри охолодження та отримано значення коефіцієнта температуропровідності нових сортів огірків за умов їх охолодження до кріоскопічної температури на поверхні; доведено, що темп охолодження нових сортів

огірків на 10…20% більше, ніж гібридів; встановлено, що запропонований спосіб формування якості малосольних огірків дозволяє стабілізувати природний колір і зберегти біологічно активні речовини; надана комплексна товарознавча оцінка малосольних огірків, виготовлених безрозсільним способом; науково обґрунтовано та експериментально підтверджено споживну цінність малосольних огірків та її зміни під час зберігання. Результати впроваджено на підприємствах та у закладах ресторанного господарства. Галузь використання - харчова промисловість, ресторанне господарство.

2. Object - commercial and botanic breeds of cucumbers as well as their hybrids common in Ukraine; freshly-salted cucumbers. Objective – study of consumer properties of fresh cucumbers and cucumbers freshly salted at low temperature without using pickle. Research methods – standard modern organoleptic method, physicochemical methods (photocolorimetric, spectrometric, and chromatographic methods, nuclear magnetic resonance (NMR) analysis, etc.), qualimetry, biological methods, planning methods, mathematical modeling and mathematical and statistical processing of experimental data using computer technologies. Academic novelty – it is the first time a merchandising analysis was given as to new breeds of cucumbers and their hybrids common in the East of Ukraine: chemical composition, breed-specific character of accumulation of salts of heavy metals, radionuclides, nitrates, pesticides, and mycotoxins as well as their concentration in various anatomical parts of cucumbers. Optimum parameters of cooling of cucumbers were scientifically grounded. Value of temperature conductivity coefficient for new breeds of cucumbers was calculated in conditions of cooling of cucumbers to cryoscopic temperature on the surface. It was proven that the rate of cooling for new breeds of cucumbers is 10…20% greater than that for hybrid cucumbers. It was determined that the suggested method of quality formation of freshly-salted cucumbers allows stabilizing the natural colour of cucumbers and preserving biologically active substances. An integral merchandising analysis was given as to freshly-salted cucumbers produced without using pickle. Consumer value of freshly-salted cucumbers and its change in storage were scientifically grounded and experimentally confirmed. Findings of the study are implemented at enterprises and institutions of catering industry.Area of use – food industry, catering industry.

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. Селютіна Галина Анатоліївна

2. Selyutina Galina Anatoliyivna

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.15

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. Орлова Наталія Язепівна

2. Орлова Наталія Язепівна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.15

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. Жук Валентина Анатоліївна

2. Жук Валентина Анатоліївна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.15

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Михайлов Валерій Михайлович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Михайлов Валерій Михайлович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.