Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U005988

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 31-10-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Василишина Олена Володимирівна
2. Vasylyshyna Olena Volodymyrivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 06.01.15

Назва наукової спеціальності: Первинна обробка продуктів рослинництва

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 12-10-2011

Спеціальність за освітою: 7.05170107

Місце роботи здобувача: Уманський національний університет садівництва

Код за ЄДРПОУ: 00493787

Місцезнаходження: вул. Інститутська, 1, м. Умань, Черкаська обл.

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 74.844.01

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: Уманський національний університет садівництва

Код за ЄДРПОУ: 00493787

Місцезнаходження: вул. Інститутська, 1, м. Умань, Черкаська обл.

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 68.43.37

Тема дисертації:

1. Збереження якості плодів вишні з післязбиральною обробкою речовинами антимікробної дії та в продуктах переробки

2. Preservation of quality of sour cherry fruits with postharvest treatment by antimicrobial agents and in processing products

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - процес формування та збереження якості плодів вишні під час зберігання та оцінки сировини з метою виготовлення джему. Мета - розробка технології зберігання плодів вишні зі збереженням високої якості продукції за післязбиральної обробки речовинами антимікробної дії та оцінка їх придатності для виробництва джему. Методи - фізичні, хімічні, мікробіологічні, математико-статистичні, економічні. Результати - встановлено вплив погодних умов та особливостей помологічного сорту на формування і збереженість компонентів хімічного складу плодів. Оцінено вплив транспортування на якість плодів вишні. Визначено товарні і якісні показники, хімічні та біохімічні зміни в плодах під час зберігання в холодильнику, модифікованому газовому середовищі та з обробкою речовинами антимікробної дії. Оцінено плоди вишні, яблуні, чорної смородини, аґрусу, порічок як сировину для формування якості джему вишневого. Визначено економічну ефективність елементів технології збереження високої якості плодів вишні при виготовленні

джему з використанням різної сировини за високого вмісту в ньому пектину. Новизна - вперше встановлено збереження високої якості плодів вишні з післязбиральною обробкою 0,4% розчином лимонної кислоти за довготривалого зберігання в модифікованому газовому середовищі. За мікробіологічним обсіменінням, товарною якістю, хімічними змінами для плодів вишні обґрунтовано оптимальні концентрації розчинів антимікробної дії (0,5% сорбінової кислоти, 0,7% бензоату натрію, 95,5% етилового спирту). Встановлено втрати та тривалість зберігання плодів вишні після транспортування. Вперше за заміною плодової маси та перевірки адекватності математичної моделі проведено оцінку сировини з метою одержання високоякісного джему вишневого шляхом уведенням до рецептури складових частин структуроутворюючого плодового пюре з яблук, чорної смородини, аґрусу, порічок. Впровадження - Гайсинський консервний комбінат (Вінницька обл.), ЗАТ "Уманьхліб" (Черкаська обл.).

2. The object is the process of formation and preservation of the quality of sour cherry fruits in storage and the assessment of raw material in jam making. The purpose is development manufacturing technology of preservation of high quality of sour cherry fruits with postharvest treatment by antimicrobial agents and its assessment in jam making. The methods used in the research are as follows: physical, chemical, microbiological and economic methods, methods of mathematics and statistics. The research resulted in determination of the effect of weather conditions and peculiarities of fruit variety on formation and preservation of chemical components of fruits. The effect of transportation on the quality of sour cherry fruits was estimated. Commercial and quality indices, chemical and biochemical changes in fruits in the process of storing in refrigerators, in modified gas atmosphere and with treatment by antimicrobial agents were defined. The fruits of sour cherry, apple, black currant, gooseberry, red currant were assessed as raw material in formation of quality of sour cherry jam. Economic efficiency of technological elements of preserving high quality of sour cherry fruits in jam-making with the use of various raw materials having high- pectin contents was defined. Scientific novelty of the research consists in determining the methods of preservation of high quality of sour cherry fruits with postharvest treatment by 0,4% solution of citric acid during long-term storage in modified gas medium. The optimum concentration of antimicrobial solutions (0,5% sorbic acid, 0,7% sodium benzoate and ethanol) was grounded by microbiological semination, commercial quality, chemical changes of sour cherry fruits. Losses and storage time of sour cherry fruits after transportation were defined. Assessment of raw materials in order to make high-quality sour cherry jam by adding structure-forming apple, black currant, gooseberry and red currant fruit puree to the recipe was done for the first time by changing fruit mass and validating a mathematical model for adequacy. The research results were introduced and tested at Haisyn Canning Integrated Plant (Vinnytsia region) and Closed joint-stock company "Umanhlib" (Cherkassy region).

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. Осокіна Ніна Максимівна

2. Osokina Nina Maksymivna

Кваліфікація: д.с.-г.н., 06.01.15

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. Колтунов Віктор Андрійович

2. Колтунов Віктор Андрійович

Кваліфікація: д.с.-г.н., 05.18.03

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. Сухойван Олександр Григорович

2. Сухойван Олександр Григорович

Кваліфікація: к.с.-г.н., 05.18.03

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 Мельник Олександр Васильович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Мельник Олександр Васильович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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