

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0413U002719

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-05-2013

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Круглова Ольга Сергіївна

2. Kruhlova Olha Sergiyivna

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: 16-04-2013

Спеціальність за освітою: 8.03051001

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: 65.01.90

Тема дисертації:

1. Формування споживних властивостей нових видів пакування для фруктових та овочевих паст і соусів
2. Formation of the consumer properties of new packaging types for fruit and vegetable pastes and sauces

Реферат:

1. Об'єкт - плівки на основі хітозану харчового низькомолекулярного; комбінований пакувальний матеріал на основі картону; плівка-аналог з поліетилену; аналог матеріалу комбінованого пакувального типу Тетра-Пак; фруктові та овочеві пасті і соуси. Мета - формування якості комбінованого пакувального матеріалу на основі природних складових, призначеного для упакування та зберігання фруктових та овочевих паст і соусів. Методи дослідження - сучасні стандартні органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, кваліметричні, методи планування, математичного моделювання та математико-статистичної обробки експериментальних даних. Наукова новизна: вперше науково обґрунтовано бактеріостатичні властивості плівки з хітозану відносно основних мікроорганізмів, характерних для фруктово-овочевих паст і соусів, за рахунок використання відварів із лікарської рослинної сировини як розчинника хітозану; на підставі результатів досліджень складу плівки та її структурно-механічних показників встановлено закономірності формування її бар'єрних властивостей; за допомогою вивчення адгезійної міцності та мікроструктури комбінованих пакувальних матеріалів отримано дані, що новий матеріал має необхідні показники (еталонного аналогу);

встановлені показники паропроникності, гідрофобності та вологоміцності нового комбінованого пакувального матеріалу, які задовольняють вимогам зберігання вологовмісних харчових продуктів; за комплексом товарознавчих досліджень визначено органолептичні, фізико-хімічні, санітарно-гігієнічні та мікробіологічні показники нового комбінованого пакувального матеріалу; встановлено закономірності змін споживних властивостей та обґрунтовано терміни зберігання фруктових і овочевих паст і соусів у новому комбінованому пакуванні. Результати впроваджено на підприємствах пакувальної галузі. Галузь використання – пакувальна та харчова промисловість.

2. Object – films based on nutritive low-molecular chitosan; combined packaging material on the basis of cardboard; film-analogue from polyethylene; analogue of the combined packaging material of Tetra-pack type; fruit and vegetable pastes and sauces. Purpose – to form quality of the combined packaging material based on natural components, designed for packaging and storage of fruit and vegetable pastes and sauces. Methods of research – modern standard organoleptic, physical-chemical, microbiological, qualimetric, methods of planning, mathematical modeling and mathematico-statistical treatment of experimental data. Scientific novelty: bacterio-statistical properties of film from chitosan concerning main microorganisms characteristic for fruit and vegetable pastes and sauces, due to the use of decoctions from medicinal plant raw material as a dissolvent chitosan; the regularities of a film barrier properties are determined on the basis of the results of the research of a film composition and its structural-mechanical parameters; the data that new material possesses the required indexes (of a sample analogue) are received due to the examination of adhesive strength and microstructure of the combined packaging materials; the data on vapor permeability, hydrophobicity and wet-strength of a new combined packaging material, which satisfy the demands for storage of moisture-containing food products are specified; organoleptic, physical-chemical, sanitary-hygienical and microbiological indexes of the new combined packaging material are determined due to the complex of merchandising investigations; the regularities of consumer properties' changes are specified and terms of storage for fruit and vegetable pastes and sauces in a new combined pack are substantiated. The results are introduced in packaging industry enterprises. Field of application – packaging and food industries.

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 ОПВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дубініна Антоніна Анатоліївна
2. Dubinina Antonina Anatoliyivna

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.16

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. Сирохман Іван Васильович

2. Сирохман Іван Васильович

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. Осика Віктор Анатолійович

2. Осика Віктор Анатолійович

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.15

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

