Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U001020

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 21-01-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кудряшов Андрій Ігорович
2. Kudryashov Andriy Igorovich

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: 23-12-2013

Спеціальність за освітою: 7.03050401

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: 65.53.03

Тема дисертації:

1. Формування товарознавчих характеристик та розширення товарного асортименту продуктів із дикорослих ягід
2. Formation of merchandizing characteristics and extension of the commercial range of products from wild-growing berries

Реферат:

1. Об'єкт дослідження - дикорослі ягоди, а саме: журавлина великоплідна і калина звичайна, заморожені продукти їх переробки (плазма і вичавки), вироблені з них напівфабрикати та продукти харчування. Метою дисертаційної роботи є формування товарознавчих характеристик і функціонально-технологічних властивостей, а також розширення товарного асортименту заморожених продуктів переробки з журавлини великоплідної та калини звичайної. Методи дослідження - загальновідомі та оригінальні методи: органолептичні, фізичні (оптичні, спектрофотометричні, кріоскопічні), хімічні, структурно-механічні, експериментально-статистичні, розрахункові методи дослідження, а також методи математичної статистики з використанням MathCad 14. Наукова новизна одержаних результатів полягає в тому, що науково обґрунтовано та експериментально доведено, що завдяки циклічному застосуванню операцій заморожування-розморожування-центрифугування із заданою повторюваністю утворюються стійкі до

розшарування вичавки та плазма з журавлини та калини, остання з яких виступає у якості представницької частини, що характеризує предмет товарознавчої оцінки в цілому; установлено, що в процесі заморожування та холодильного зберігання плазми та вичавок із дикорослих ягід (калини та журавлини) протягом 9 місяців гідроліз цукрів, дубильних і пектинових речовин обумовлює збільшення кількості вимороженої вологи, що позитивно відбивається на показниках якості та функціонально-технологічних властивостях; дослідженнями оптичних властивостей плазм установлено, що кут розсіювання світла в плазмі калини звичайної більший порівняно із значенням цього показника в плазмі журавлини великоплідної, що дає можливість ідентифікувати плазму та її чистоту; установлена безпосередня кореляційна залежність електропровідності ягідних плазм від циклів заморожування-розморожування-центрифугування та їх природи, що обґрунтовує можливість використання експресної електрофізичної методики під час оцінювання якості соків на основі розроблених ягідних плазм. Отримано комплекс нових даних з органолептичних, фізико-хімічних властивостей та показників безпечності нових продуктів переробки дикорослих ягід протягом 9 місяців холодильного зберігання, а також вивчено функціонально-технологічні властивості (колірність, емульгуючу здатність, піддатливість різним технологічним прийомам) плазми та вичавок з калини та журавлини, що дозволило науково обґрунтувати схеми виробництва солодких страв (киселів, мусів, желе) та сформувати асортимент продуктів із дикорослих ягід з певними товарознавчими характеристиками. Результати впроваджено на підприємствах харчової промисловості, спеціалізованих лабораторіях та у навчальний процес. Галузь використання - харчова промисловість.

2. Object of investigations - wild berries: viburnum and cranberries, frozen products (plasma and marcs), semi-finished products and food products which based on its.The aim of the dissertation work is the formation of merchandizing characteristics and functional and technological properties, and extension of the commercial range of frozen food from cranberry and viburnum. Research methods - known and original methods: organoleptic, physical (optical, spectrophotometric, cryoscopic), chemical, structural, mechanical, experimental and statistical, computational methods, and the methods of mathematical statistics using MathCad 14. The scientific novelty of the results is that the scientifically substantiated and experimentally proved that through the use of cyclic freezing-thawing-centrifugation operations with preset repeatability are formed the receipt of plasma and marcs of wild-growing berries which characterized by the negotiability of the process of refrigeration-defrosting, last one may represent object in general. It was established that in the process of freezing and refrigeration storage of plasma and marc with berries (Viburnum and cranberry) within 9 months of the hydrolysis of sugar, tannin and pectin causes an increase in the number of frozen water , which positively affects the quality and performance of functional and technological properties. the angle of light scattering in plasma viburnum more in comparison with the value of this index in plasma of cranberries , making it possible to identify the plasma and its purity are studied during optical research. Installed a direct correlation of plasma conductivity and cycles of freezing-thawing-centrifugation operations, which can work as the method of express-analysis during the expertise of fresh wild-growing berries and products after their processing. We obtain a set of new data on the organoleptic , physico-chemical properties and safety performance of new products processing berries within 9 months of cold storage , and studied the functional and technological properties (chroma , emulsifying capacity, yielding different technological methods) of plasma and marc of viburnum and cranberry that allowed a scientific foundation for the production scheme desserts (jellies, kissel, mousses) and create a range of products from the berries of a certain commodity characteristics. The results introduced in the food industry, specialization laboratories and in the learning process. The branch of application - food 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. Одарченко Дмитро Миколайович
2. Odarchenko Dmitro Mikolayovich

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. Дятлов Володимир Васильович
2. Дятлов Володимир Васильович

Кваліфікація: д.т.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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Горячова Олена Олександрівна
2. Горячова Олена Олександрівна

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.