Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U005793

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 18-12-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Костецька Катерина Василівна

2. Kostetska Kateryna Vasylyvna

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: 26-11-2014

Спеціальність за освітою: 8.091706

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. Хіміко-технологічна оцінка сировини при зберіганні та виготовленні овочевих консервів

2. Chemical and technological estimation of raw materials while storing and producing of vegetable cans

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження - процеси формування і збереження якості овочевої сировини під час зберігання та в продуктах переробки. Мета дослідження - встановити технологічні властивості пряносмакових рослин, оптимальний строк збирання плодових овочів, визначити їхню придатність до зберігання та переробки на збалансовані за хімічним складом та покращеними органолептичними властивостями овочеві консерви із заміною прянощів, що традиційно застосовуються на свіжі пряносмакові рослини. Методи дослідження: органолептичні, фізичні, хімічні, мікробіологічні, статистичні, економіко-розрахункові. Наукова новизна - запропоновано класифікувати пряносмакові рослини за закономірностями в накопиченні ефірних олій та ароматом на три групи: перцева, гвоздична та ароматична. Встановлено, що заготівлю рослин для технічної переробки необхідно починати у фазі бутонізації за найвищого вмісту смако- та ароматотвірних речовин. Вивчено органолептичні, товарні, фізичні та теплофізичні властивості плодів баклажана, перцю солодкого, помідора залежно від особливостей їхнього використання. Вперше методом кореляційних плеяд науково обґрунтовано структуру взаємозв'язків між показниками якості плодових овочів для короткострокового

зберігання та переробки. Виявлено закономірності динаміки вмісту компонентів хімічного складу плодових овочів залежно від погодних умов вегетаційного періоду, особливостей сорту, ступеня стиглості й умов зберігання. Обґрунтовано вплив умов зберігання плодових овочів на їхню товарність і показники якості. Вперше експериментально обґрунтовано та впроваджено заміну рекомендованих прянощів, що традиційно застосовуються на свіжі пряносмакові рослини в овочевих закусочних консервах і слабокислих маринадах, а в останніх – соком яблучним води, що дозволяє зменшити рецептурну кількість оцтової кислоти. Ступінь впровадження - розроблено і впроваджено на Уманському консервному комбінаті (Черкаська обл.): «Асорті з яблук і перцю мариноване пряне», «Перець солодкий маринований пряний із соком яблучним» (Патент №85842, 2013 р.).

2. The object of study - processes of forming and maintenance of quality of vegetable raw material during storage and in foods of processing. Research aim - to set technological properties of plants, optimal term of collection of fruit vegetables, define their fitness to storage and processing on balanced after chemical composition and improved visual properties achars with replacement of spicinesses that are traditionally used on fresh plants. Research methods: visual, physical, chemical, microbiological, statistical, economic-calculation. Scientific novelty - it is suggested to classify plants after conformities to law in the accumulation of essential oils and aroma on three groups: pepper, clove and aromatic. It is set that the purveyance of plants for the technical processing must be begun in the phase of formation of budsat the greatest content of to taste and aromatic substances. Visual, commodity, physical and thermophysical properties of garden-stuffs of egg-plant, pepper sweet, tomato are studied depending on the features of their use. First the structure of intercommunications is scientifically reasonable the method of cross-correlation pleiades between the indexes of quality of fruit vegetables for short-term storage and processing. Conformities to law of dynamics of content of components of chemical composition of fruit vegetables are educed depending on the weather terms of vegetation period, features of sort, degree of ripeness and terms of storage. Influence of terms of storage of fruit vegetables is reasonable on their marketability and indexes of quality. First experimentally reasonably and replacement of the recommended spicinesses that are traditionally used on fresh plants in appetizer achars and weak-acid marinades is inculcated, and in the last - by juice apple of water, that allows to decrease the compounding amount of vinegar. Degree of introduction - it is worked out and inculcated on the Uman canning combine (Tcherkasy region) : "Assortment from apples and pepper is pickled spicy", "Pepper is sweet pickled spicy with juice apple" (Pat. №85842, in 2013).

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. Пузік Людмила Михайлівна

2. Пузік Людмила Михайлівна

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради Осокіна Ніна Максимівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Осокіна Ніна Максимівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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