Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0419U005365

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 19-12-2019

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Писарєв Максим Григорович
2. Pysariev Maksym G.

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.13

Назва наукової спеціальності: Технологія консервованих продуктів і охолоджених харчових продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 06-12-2019

Спеціальність за освітою: Технології зберігання, консервування та переробки плодів та овочів

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

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 26.058.07

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.53

Тема дисертації:

1. Удосконалення технологій переробки сучасних сортів картоплі з отриманням нових напівфабрикатів та консервованих продуктів.
2. Improving technologies of modern potato varieties to obtain new intermediate products and canned products

Реферат:

1. Дисертацію присвячено використанню нових сортів картоплі у виробництві сушених, охолоджених та заморожених напівфабрикатів. Дисертацію присвячено використанню нових сортів картоплі у виробництві сушених, охолоджених та заморожених напівфабрикатів. Розроблено інноваційні способи сушіння картоплі із застосуванням комбінованих методів енергопідведення. Досліджено процес сушіння картоплі конвективним, ІЧ-конвективним та НВЧ-конвективним способом. Визначено оптимальні режими сушіння з метою отримання продукції високої якості. Обґрунтовано та досліджено вплив попереднього оброблення картоплі на зміни хімічного складу та якісні показники напівфабрикатів. Запропоновано способи зниження вмісту крохмалю в картоплі для виробництва дієтичних напівфабрикатів. Удосконалено технології отримання сушених, охолоджених, заморожених напівфабрикатів із картоплі, у тому числі, дієтичних. Виконано статистичну обробку даних та отримано рівняння регресії, що адекватне досліджуваному процесу сушіння картоплі. Нормалізація рівняння дозволила отримати математичну модель, яка дає змогу

розрахувати вміст вітаміну С у висушеній картоплі. Наведено економічні розрахунки впровадження технології у виробництво. Досліджено можливість використання сушених напівфабрикатів із картоплі у рецептурах консервованих продуктів та кулінарних страв. Результати дисертаційного дослідження було впроваджено в навчальному процесі при підготовці фахівців напряму «Харчова технологія та інженерія» під час вивчення дисципліни «Інноваційні технології галузі» та «Дослідницький практикум».

2. The thesis is dedicated to the use of new varieties in the production of dry, refrigerated and frozen food. Development of innovative ways of drying potatoes using combined methods energy supply. The process of drying the potato convection, infrared and convection microwave convection method. The optimum mode to obtain high quality products. Grounded and the influence of pretreatment potato changing the chemical composition and quality semi. Ways of reducing the content of starch in the potatoes for the production of semi diet and ways of fortification. The optimal parameters of the process of washing starch from kar-petal with water to its content of 35%, when treated with amylolytic enzyme preparations up to - 50% were established. The effectiveness of the effect of electroplasmolysis on the amount of starch withdrawn is substantiated. The possibility of reducing the initial content of starch by 60% is proved by combining such methods as washing with water, using electroplasmolysis, processing with enzyme preparations, and using electroactivated water systems. Developed technology of dried, refrigerated, semi-frozen potatoes, including dietary and fortified. Results of research of sorption properties of potatoes dried by different methods in different temperature ranges are presented. An analysis of the results of experimental studies shows that in convective and thermo-radiation methods the samples are identical to the porous structure, whereas in the convective thermo-radiation method dried potato have a larger pore volume. Processes that occur during storage of dried potato by the convective thermoradiation method are substantiated and experimentally determined. Terms of their storage and influence of packaging material type on their prolongation are established. On the basis of a full factor experiment method, a plan with the corresponding matrices of experimental planning is compiled and the number of experiments and boundaries of factor changes are indicated. The statistical processing of the data is performed and the regression equation obtained is adequate, which is adequate for the studied potato drying process. The normalization of the equation allowed us to obtain a mathematical model that allows us to calculate the content of vitamin C in dried potatoes. An economic analysis introduction of technology into production. The possibility of the use of semi-dried potato recipes in canned foods and culinary dishes. The results of the dissertation research were introduced in the educational process during the training of specialists in the field of "Food Technology and Engineering" in the study of disciplines "Innovative Technologies of the Industry" and "Research Workshop"

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. Бандуренко Галина Михайлівна
2. Bandurenko Halyna M.

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.07

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. Прісс Олеся Петрівна
2. Priss Olesia P.

Кваліфікація: д. т. н., 05.18.13

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Рецензенти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Євчук Яна Валеріївна
2. Yevchuk Yana V.

Кваліфікація: к. т. н., 05.18.13

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Соколенко Анатолій Іванович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Соколенко Анатолій Іванович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

Юрченко Т.А.