Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0421U101980

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 24-05-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Нестеренко Наталія Анатоліївна
2. Nesterenko Nataliya Anatoliivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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: 30-04-2021

Спеціальність за освітою: Товарознавство та комерційна діяльність

Місце роботи здобувача: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, буд. 19, м. Київ, 02156, 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 26.055.02

Повне найменування юридичної особи: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, буд. 19, м. Київ, 02156, 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: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

Місцезнаходження: вул. Кіото, буд. 19, м. Київ, 02156, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.53.31, 71.01.55

Тема дисертації:

1. Стабілізація споживних властивостей швидкозаморожених напівфабрикатів із культивованих печериць
2. Stabilization of consumption properties of quick-frozen semi-finished products from cultivated champignons

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено обґрунтуванню способів стабілізації споживних властивостей швидкозаморожених напівфабрикатів із культивованих печериць. Охарактеризовано ринок свіжих і перероблених культивованих грибів. За результатами аналізу вітчизняних та зарубіжних джерел проведено порівняльну характеристику харчової та біологічної цінності свіжих культивованих печериць і продуктів їхньої переробки. Проаналізовано зміни органолептичних властивостей та показників хімічного складу грибів у процесі заморожування; встановлено вплив заморожування на безпечність грибів та розглянуто способи стабілізації споживних властивостей заморожених культивованих печериць. На основі встановлених тенденцій змін споживних властивостей швидкозаморожених напівфабрикатів із культивованих печериць науково доведено ефективність обробки камеддю ксантановою (0,2%), камеддю гуаровою (0,1%) та ламіданом (0,1%) попередньо бланшованих печериць у розчині лимонної кислоти (0,1%). Швидкозаморожені напівфабрикати із

культивованих печериць дослідних варіантів, на відміну від контрольних, характеризуються кращими сенсорними властивостями, меншими втратами маси, вищою вологозатримувальною здатністю, стабільністю фракційного складу білка, нижчою активністю поліфенолоксидази після 12 місяців низькотемпературного зберігання.

2. The dissertation is devoted to the substantiation of ways of stabilization of consumer properties of fast-frozen semi-finished products from cultivated mushrooms. The market of fresh and processed cultivated mushrooms has been characterized. According to the results of the analysis of domestic and foreign information sources, a comparative description of the nutritional and biological value of fresh cultivated mushrooms and products of their processing has been made. Changes in organoleptic properties and indicators of chemical composition of mushrooms during freezing have been analyzed; the influence of freezing on the safety of mushrooms has been established and the ways of stabilization of consumer properties of frozen cultivated mushrooms have been considered. It has been found that the main criteria of suitability of cultivated mushrooms for freezing are their morphological features, which significantly affect organoleptic and physico-chemical quality indicators of frozen mushrooms. Systematization of literature sources testified to the practical lack of scientific researches on the ways to stabilize the consumer properties of frozen cultivated mushrooms. Consumption properties of frozen cultivated mushrooms of different types, degrees of ripeness and methods of thawing have been studied. It has been found that the most suitable for freezing in terms of organoleptic and physico-chemical parameters are cultivated white mushrooms of Hauser A-15 strain and brown ones of № 117 strain with closed cup. These strains are characterized by a higher level of preservation of sensory parameters, lower weight loss and higher moisture retention capacity compared to others. Positive effect of blanching on the consumption properties of frozen cultivated mushrooms (regardless of type) has been proved. Taking into account organoleptic parameters, moisture retention capacity and enzymatic activity, a complex indicator of quality of quick-frozen mushrooms, optimal blanching parameters have been determined: 60 s in 0,1% solution of a citric acid. Expediency of processing of blanched mushrooms with polysaccharides of natural origin before freezing has been scientifically substantiated. Mathematical models of dependence of organoleptic properties, weight loss, moisture retention capacity and polyphenol oxidase activity on the types and concentrations of polysaccharides have been developed. Optimal types and concentrations of polysaccharides have been determined: xanthan gum – 0,2%, guar gum – 0,1%, lamidan – 0,1%. Quick-frozen semi-finished products from cultivated mushrooms of experimental variants, in contrast to the control ones, are characterized by better sensory properties, lower weight loss, higher moisture retention capacity, stability of protein fractional composition, lower polyphenol oxidase activity after 12 months of low temperature storage. Normative documentation for quick-frozen semi-finished products from cultivated mushrooms has been developed and approved: draft technical conditions and technological instructions for production. The novelty of technical solutions is confirmed by a patent for a utility model. Industrial approbation and introduction into production of the developed fast-frozen semi-finished products from cultivated mushrooms.

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. Белінська Світлана Омелянівна

2. Belinska Svitlana Omelianivna

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Юдічева Ольга Петрівна

2. Yudicheva Olha Petrivna

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Дубініна Антоніна Анатоліївна

2. Dubinina Antonina Anatoliivna

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

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Притульська Наталія Володимирівна
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Притульська Наталія Володимирівна
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.