Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Image not found or type unknow

Державний обліковий номер: 0416U004335

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 04-11-2016

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кузьменко Ігор Олексійович

2. Kuzmenko Igor Oleksiyovych

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: 28-10-2016

Спеціальність за освітою: 8.050301

Місце роботи здобувача: Київський національний торговельно-економічний університет

Код за ЄДРПОУ: 01566117

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

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, 19, м. Київ, Київська обл., 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: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.53.45

Тема дисертації:

1. Формування споживних властивостей натуральних консервів з овочево-фруктової сировини

2. Consumer properties formation of natural canned made with vegetable, fruit and berry raw materials

Реферат/анотація:

1. Роботу присвячено науковому обґрунтуванню способу одержання натуральних біологічно цінних полікомпонентних консервів шляхом комбінування овочевої і фруктово-ягідної сировини з високим вмістом органічних кислот, які здатні забезпечити pH консервів нижче 3,8. Низька активна кислотність дає змогу застосовувати ощадливу термічну обробку продукту, сприяє кращому збереженню природних властивостей сировини та гарантує мікробіологічну безпечність консервів упродовж тривалого зберігання. Запропоновано спосіб одержання низькокалорійних натуральних консервів з поліпшеними споживними властивостями для усіх груп споживачів, що реалізований через систему критеріїв відбору сировини, правил її підготовки, комбінування, оптимізацію рецептурного складу та удосконалену технологію виробництва. Представлено результати, які підтверджують антиоксидантну дію поліфенолів фруктово-ягідної сировини щодо окиснення вітаміну С і бета-каротину в гарбузово-айвових і кабачково-аличевих консервах та достатню консервуючу

здатність природних органічних кислот сировини. Вивчено вплив фруктози і цукру білого в різних концентраціях на стабільність окремих фракцій поліфенольних сполук у складі консервів. Досліджено закономірності зміни споживних властивостей натуральних консервів за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними, структурно-механічними показниками впродовж тривалого зберігання з метою встановлення гарантійного терміну придатності їх до споживання. Визначено соціальну ефективність та розраховано економічний ефект від виробництва і реалізації натуральних консервів.

2. This scientific work is devoted to substantiation of a method for producing biologically valuable natural multi component canned food with combining vegetable and fruit-berry raw materials with a high content of organic acids, which are able to provide canned pH below 3,8. Low active acidity allows for gentle thermal processing of the product, it contributes to a better preservation of the natural properties of raw materials and guarantees the microbiological safety of canned foods for a long shelf life. The process to get low-calorie natural preserves with improved consumer properties for all groups of consumers, performed through the system of raw material selection criteria, rules of its preparation, combination, optimization of an ingredient composition and advanced production technology. The criteria of eligibility raw materials for the production of biologically valuable vegetable-fruit canned food. Our studies show that a combination of scientifically substantiated proportions of vegetable and fruit and berry preserves raw material allows a high organoleptic properties and balanced chemical composition. Based on the data obtained revealed that the authors proposed method of blanching raw water at a temperature of 95-100 ° C, which contains sodium chloride (0,2 %) and ascorbic acid (0,3...0,5%) positively influences the color, texture and taste properties of the finished product. According to the research found that ving technology, reducing the mass fraction of sugar in the liquid part of canned food (20% cans and 30% for pumpkin cans to 40% more in the liquid part of canned classical mode of production) contribute to better preserve consistency of pieces, vitamins of feedstock, anthocyanins and other coloring pigments, in consequence of which provide color stability and canned ingredients during storage period. The results, that confirm an oxidant action of fruit and berry polyphenols on the oxidation of vitamin C and beta-carotene in pumpkin-quince and squash-plum cans are presented in the work. A natural preservation ability of natural organic acids that contain raw materials is confirmed as well as in the work. The effect of white sugar and fructose at various concentrations on the stability of particular fractions of polyphenolic compounds in canned food. The consistent patterns of changes in consumer properties of natural preserves organoleptic, physical-chemical, microbiological, structural and mechanical properties over long-term storage are research order to establish the warranty shelf life of canned food to consume. A social effect and calculated economic efficiency of production and sale of natural cans are determined.

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. Орлова Наталія Язепівна

2. Orlova Nataliya Yazepivna

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. Бочарова Оксана Володимирівна

2. Бочарова Оксана Володимирівна

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. Щербакова Тетяна Віталіївна

2. Щербакова Тетяна Віталіївна

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 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.