

# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0425U000130

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 18-04-2025

**Статус:** Запланована

**Реквізити наказу МОН / наказу закладу:**



## II. Відомості про здобувача

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Давиденко Андрій Юрійович

2. Andrii Y. Davydenko

**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:** 14-05-2025

**Спеціальність за освітою:** Педагогіка вищої школи

**Місце роботи здобувача:** ТОВ "Виробниче підприємство" "АГРО КАПІТАЛ"

**Код за ЄДРПОУ:** 42531779

**Місцезнаходження:** ....., Сквиря, Сквирський р-н., 09000, Україна

**Форма власності:** Приватна/недержавна

**Сфера управління:**

**Ідентифікатор ROR:**

**Сектор науки:**

### **III. Відомості про організацію, де відбувся захист**

**Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради):** Д 74.844.01

**Повне найменування юридичної особи:** Уманський національний університет

**Код за ЄДРПОУ:** 00493787

**Місцезнаходження:** вул. Інститутська, буд. 1, Умань, Уманський р-н., 20301, Україна

**Форма власності:** Державна

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:**

**Сектор науки:** Університетський

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

**Повне найменування юридичної особи:** Національний університет біоресурсів і природокористування України

**Код за ЄДРПОУ:** 00493706

**Місцезнаходження:** вул. Героїв Оборони, буд. 15, Київ, 03041, Україна

**Форма власності:** Державна

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:**

**Сектор науки:** Університетський

### **V. Відомості про дисертацію**

**Мова дисертації:** Українська

**Коди тематичних рубрик:** 65.53.09, 68.35.51

**Тема дисертації:**

1. Формування та збереження технологічних властивостей бульб картоплі продовольчого призначення
2. Formation and keeping of technological properties of potato tubers of food purpose

**Реферат:**

1. Мета досліджень – обґрунтування наукових підходів та розроблення технології, які забезпечують збереження технологічних властивостей свіжих та перероблених бульб картоплі. Об'єкт дослідження – процес формування та стабілізації технологічних властивостей бульб картоплі при зберіганні та перероблянні. Предмет дослідження – господарські, споживні й технологічні властивості бульб картоплі різних сортів при зберіганні та перероблянні. Методи дослідження: загальнонаукові: 1) діалектичний метод – спостереження за процесами формування і змінювання якості; 2) метод гіпотез – складання схем дослідів; 3) метод експерименту – схеми дослідів з вивчення формування якості бульб різних сортів і їхньої мінливості в часі; 4) метод аналізу – вивчення; 5) метод синтезу – формування висновків, узагальнень; 6) метод індукції –

технологічні прийоми збереження якості; спеціальні: 1) виробничий метод – теплення бульб картоплі за різних температурних умов, виготовлення промислових харчових продуктів; 2) лабораторні методи – проведення хімічних досліджень та оцінка якості бульб картоплі; 3) метод математичної статистики – підготовка експериментальних даних до аналізу та визначення точності та вірогідності досліджень. Наукова новизна одержаних результатів: визначено оптимальні температури теплення бульб картоплі, які враховують особливості сорту та встановлено їхній вплив на стійкість м'якуша бульб до потемніння та величину втрат: 8–12 °C (сорт Ред Леді), 12–16 (сорти Сатіна та Моцарт) та 16–20 (сорти Ароза та Сіфра); встановлено, що використання оптимальних температур теплення забезпечує отримання картопляних чіпсів високої якості; удосконалено технологію підготовки бульб картоплі призначених для реалізації у свіжому вигляді та промислового перероблення (чіпси); дістало подальшого розвитку дослідження амінокислотного складу і вмісту мінеральних речовин бульб картоплі та визначення впливу окремих їхніх складових на стійкість м'якуша бульб картоплі до потемніння; дослідження структури крохмалю бульб картоплі різних сортів і груп стиглості та встановлення його впливу на технологічні й кулінарні властивості бульб. Наукову новизну проведених досліджень підтверджено патентом на корисну модель України № 103049 «Спосіб визначення температури теплення бульб картоплі». Практичне значення одержаних результатів полягає в обґрунтуванні та практичному визначенні оптимальних температур теплення бульб картоплі різних сортів та груп стиглості: 8–12 °C (сорт Ред Леді), 12–16 (сорти Сатіна та Моцарт) та 16–20 (сорти Ароза та Сіфра); експозиція витримки 3–4 доби, з метою збереження їхніх технологічних властивостей під час зберігання та перероблення. Використання оптимальних температур теплення забезпечує скорочення втрат продукції від потемніння м'якуша на 14–18 % у свіжій продукції та сприяє збільшенню рівня рентабельності на 13–15 % залежно від сорту.

2. The purpose of the research is to substantiate scientific approaches and develop technologies that ensure the preservation of technological properties of fresh and processed potato tubers. The object of the research is the process of forming and stabilizing technological properties of potato tubers during storage and processing. The subject of the research is the economic, consumer and technological properties of potato tubers of different varieties during storage and processing. Research methods: general scientific: 1) dialectical method - observation of the processes of forming and changing quality; 2) hypothesis method - drawing up experimental schemes; 3) experimental method - experimental schemes for studying the formation of the quality of tubers of different varieties and their variability over time; 4) analysis method - study; 5) synthesis method - formation of conclusions, generalizations; 6) induction method - technological methods for preserving quality; special: 1) production method - warming potato tubers under different temperature conditions, manufacturing industrial food products; 2) laboratory methods - conducting chemical studies and assessing the quality of potato tubers; 3) the method of mathematical statistics - preparation of experimental data for analysis and determination of the accuracy and reliability of research. Scientific novelty of the results obtained: optimal heating temperatures for potato tubers were determined, which take into account the characteristics of the variety and their effect on the resistance of the tuber pulp to darkening and the amount of losses was established: 8–12 °C (Red Lady variety), 12–16 (Satin and Mozart varieties) and 16–20 (Arosa and Sifra varieties); it was established that the use of optimal heating temperatures ensures the production of high-quality potato chips; the technology for preparing potato tubers intended for fresh sale and industrial processing (chips) was improved; further development was made in the study of the amino acid composition and mineral content of potato tubers and the determination of the effect of their individual components on the resistance of the potato tuber pulp to darkening; study of the starch structure of potato tubers of different varieties and ripeness groups and the establishment of its effect on the technological and culinary properties of tubers. The scientific novelty of the conducted research is confirmed by the patent for the utility model of Ukraine No. 103049 “Method for determining the temperature of heating potato tubers”. The practical significance of the obtained results lies in the justification and practical determination of the optimal temperatures for heating potato tubers of different varieties and ripeness groups: 8–12 °C (Red Lady variety), 12–16 (Satin and Mozart varieties) and 16–20 (Arosa and Sifra varieties); exposure for 3–4 days, in order to preserve their technological properties during storage and processing. The use of optimal heating temperatures ensures a

reduction in product losses from darkening of the pulp by 14–18% in fresh products and contributes to an increase in the level of profitability by 13–15% depending on the variety.

### **Державний реєстраційний номер ДіР:**

**Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки:** Фундаментальні наукові дослідження з найбільш важливих проблем розвитку науково-технічного, соціально-економічного, суспільно-політичного, людського потенціалу для забезпечення конкурентоспроможності України у світі та сталого розвитку суспільства і держави

**Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності:** Освоєння нових технологій транспортування енергії, впровадження енергоефективних, ресурсозберігаючих технологій, освоєння альтернативних джерел енергії

**Підсумки дослідження:** Нове вирішення актуального наукового завдання

### **Публікації:**

- 1. Давиденко А. Ю. Кондиціювання бульб картоплі, як елемент технології стабілізації їх якості. Біоресурси і природокористування. 2017. Том 9, № 5–6  
<https://journals.nubip.edu.ua/index.php/Bio/article/view/9603>
- 2. Давиденко А. Ю. Вплив тривалості зберігання на біохімічний склад бульб картоплі різних груп стиглості. Наукові доповіді НУБіП України. 2017. № 5(69).  
<https://journals.nubip.edu.ua/index.php/Dopovidi/article/view/dopovidi2017.05.020>
- 3. Подпратов Г. І., Давиденко А. Ю. Вплив амінокислотного складу на якість бульб картоплі. «Продовольча індустрія АПК». 2017. №4. С. 32–35.
- 4. Davydenko A., Podpriatov H., Gunko S., Voitsekhivskiy V., Zavadzka O. & Bober A. The qualitative parameters of potato tubers in dependence on variety and duration of storage. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2020. 14. P. 1097–1104. <https://doi.org/10.5219/1392> (Scopus).

**Наукова (науково-технічна) продукція:** технології

**Соціально-економічна спрямованість:** збільшення обсягів виробництва

**Охоронні документи на ОПВ:**

**Впровадження результатів дисертації:** Впроваджено

**Зв'язок з науковими темами:** 0111U003803

## **VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Подпратов Григорій Іванович
2. Hryhorii I. Podpriatov

**Кваліфікація:** к. с.-г. н., професор, 06.01.15

**Ідентифікатор ORCID ID:** Не застосовується

**Додаткова інформація:**

**Повне найменування юридичної особи:** Національний університет біоресурсів і природокористування України

**Код за ЄДРПОУ:** 00493706

**Місцезнаходження:** вул. Героїв Оборони, буд. 15, Київ, 03041, Україна

**Форма власності:** Державна

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:**

**Сектор науки:** Університетський

## **VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів**

### **Офіційні опоненти**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Пузік Людмила Михайлівна

2. Liudmyla M. Puzik

**Кваліфікація:** д.с.-г.н., професор, 06.01.15

**Ідентифікатор ORCID ID:** Не застосовується

**Додаткова інформація:**

**Повне найменування юридичної особи:** Державний біотехнологічний університет

**Код за ЄДРПОУ:** 44234755

**Місцезнаходження:** вул. Алчевських, буд. 44, Харків, Харківський р-н., 61002, Україна

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

**Сектор науки:** Галузевий

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Яценко Наталія Василівна

2. Nataliia V. Yatsenko

**Кваліфікація:** д. с.-г. н., доц., 06.01.06

**Ідентифікатор ORCID ID:** Не застосовується

**Додаткова інформація:**

**Повне найменування юридичної особи:** Уманський національний університет

**Код за ЄДРПОУ:** 00493787

**Місцезнаходження:** вул. Інститутська, буд. 1, Умань, Уманський р-н., 20301, Україна

**Форма власності:** Державна

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:**

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**

Герасимчук Олена Петрівна

**Реєстратор**

УкрІНТЕІ

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є  
відповідальним за реєстрацію наукової  
діяльності**



Юрченко Тетяна Анатоліївна