Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U001019

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 21-01-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сподар Катерина Вікторівна

2. Spodar Katerina Victorivna

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: 24-12-2013

Спеціальність за освітою: 8.03051003

Місце роботи здобувача: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

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 64.088.01

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: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.53.03

Тема дисертації:

1. Удосконалення товарознавчої оцінки свіжих томатоовочів та формування споживних властивостей продуктів їх переробки

2. Improvement of merchandising assessment of fresh tomatoes and formation of the consumer properties of the products of their processing

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження - томати свіжі та перець солодкий свіжий відкритого та захищеного ґрунту; продукти їх переробки; методика пробопідготовки рослинної сировини до аналізу; електрофізичні, кріоскопічні, термодинамічні та оптичні властивості овочевих плазм. Метою дисертаційної роботи є є наукове обґрунтування та вдосконалення товарознавчої оцінки свіжих томатних овочів та формування споживних властивостей продуктів їх переробки. Для проведення експериментальних досліджень використовували стандартні та оригінальні методики: методи дослідження термодинамічних характеристик, показників безпечності, органолептичні, кріоскопічні, спектральні, оптичні, електрофізичні та інші фізико-хімічні методи, методи статистики та математичної обробки даних з використанням MathCad 14. Наукова новизна одержаних результатів полягає в удосконаленні товарознавчої оцінки свіжих томатоовочів та формуванні споживних властивостей продуктів їх переробки. Уперше запропоновано та доведено, що циклічне

застосування операцій заморожування-розморожування-центрифугування сприяє утворенню з томатів та перцю солодкого вичавків, стійких до розшарування, та плазми, стійкої до седиментації, остання з яких може використовуватися під час товарознавчої оцінки в якості представницької проби. Дослідженнями електрофізичних властивостей овочевих плазм установлено, що кінетика сили струму для плазм ґрунтових овочів характеризується різким зниженням сили струму порівняно з плазмою парникових, що обумовлює можливість їх ідентифікації. Кріоскопічними дослідженнями визначені значення середньої молярної маси речовин, які входять до складу овочевих плазм, що вказує на приналежність об'єктів дослідження до овочів відкритого або захищеного ґрунту. Знайдено, що характер змін парціального мольного об'єму води в овочевих плазмах при циклічному заморожуванні-розморожуванні-центрифугуванні залежить від вмісту в переважній кількості високо- чи низькомолекулярних сполук у складі вихідної сировини, що дає можливість використання даної методики під час проведення товарознавчої оцінки томатоовочів. Дослідженнями оптичних властивостей плазм із томатних овочів встановлено, що характер змін значення кута розсіювання світла для плазм із овочів відкритого та захищеного ґрунту залежить від сили зв'язку речовин, які входять до складу вихідної сировини, що може використовуватися під час її ідентифікації. Одержано комплекс даних щодо споживних властивостей харчових продуктів на основі нових видів заморожених напівфабрикатів із томатів свіжих та перцю солодкого свіжого - плазми та вичавків, що обумовлено їх функціонально-технологічними властивостями. Результати впроваджено на підприємствах харчової промисловості, в спеціалізованих лабораторіях та у навчальний процес. Галузь використання - харчова промисловість.

2. Object of investigations - fresh tomatoes and fresh sweet pepper grown under different conditions and products of their processing; method of sample preparation for analysis of plant materials; electro-physical, cryoscopic, thermodynamic and optical properties of vegetable plasmas. The aim of the dissertation work is scientific substantiation and improvement of merchandising assessment of fresh tomatoes, formation of the consumer properties of the products of their processing. For experimental studies original and known methods were used: methods for the assessment of thermodynamic characteristics, safety indicators, organoleptic, cryoscopic, spectrophotometric, optical, electro-physical and other physicochemical methods, methods of statistics and mathematical processing using MathCad 14. The scientific novelty of the results is in improvement of merchandising assessment of fresh tomatoes, formation of the consumer properties of the products of their processing; first proposed and proved that the use of cyclic freezing-thawing-centrifugation promotes the formation of husks from tomato and sweet pepper, resistant to delamination, and plasma, resistant to sedimentation, the latter of which can be used for the merchandising assessment as a representative sample; research of electrical properties of vegetable plasmas found that the kinetics of the current of plasmas of open-ground vegetables is characterized by a sharp decrease in current compared to plasmas of protected ground vegetables that provides the possibility of their identification; by the help of cryoscopic researches were found out the values of the average molar mass of the substances included in the vegetable plasmas, indicating that the objects belonging to the vegetables grown in open or protected ground; found that the nature of changes in partial molar volume of water in vegetable plasmas under cyclic freezing-thawing-centrifugation depends on the content of the vast quantities of high-or low-molecular compounds in the original raw-material, which allows the use of this method during the merchandising assessment of vegetables; by the help of optical researches were found that the nature of changes the angle light scattering in plasmas of vegetables grown in open or protected ground depends on the strength of the coupling substances included in the original raw-material, that can be used to identify it; received complex data of consumer properties of foods on the basis of new kinds of frozen semi-finished products of fresh tomatoes and fresh sweet pepper - plasma and husks, due to their functional and technological properties. The results introduced in the food industry, specialization laboratories and in the learning process. The branch of application - food industry.

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. Одарченко Дмитро Миколайович
2. Odarchenko Dmitro Mikolayovich

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Сирохман Іван Васильович
2. Сирохман Іван Васильович

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. Юдічева Ольга Петрівна

2. Юдічева Ольга Петрівна

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 Михайлов Валерій Михайлович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Михайлов Валерій Михайлович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

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