Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0410U003450

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 28-05-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Єрмоліна Галина Вікторівна
2. Ermolina Galyna Viktorivna

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: 25-05-2010

Спеціальність за освітою: 7.130102

Місце роботи здобувача: Національний інститут винограду і вина "Магарач"

Код за ЄДРПОУ: 00334830

Місцезнаходження: 98600, м. Ялта, вул. Кірова, 31

Форма власності:

Сфера управління: Українська академія аграрних наук

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.004.10

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ, Київська обл., 03041, 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 інститут винограду і вина "Магарач"

Код за ЄДРПОУ: 00334830

Місцезнаходження: 98600, м. Ялта, вул. Кірова, 31

Форма власності:

Сфера управління: Українська академія аграрних наук

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 68.35.55

Тема дисертації:

1. Вплив процесів заморожування і дефростації на збереження якості столового винограду

2. The Influence of the Freezing and Defrostation Processes on the Maintenance of the Fruit Quality of Table Grape Varieties

Реферат/анотація:

1. Встановлено і науково обґрунтовано тенденцію змін товарної якості столового винограду при заморожуванні й дефростації на підставі взаємозв'язку дегустаційної оцінки, фізико-хімічних та мікробіологічних показників. За гістологічними дослідженнями, зміною фізичних показників та способів заморожування ягід запропоновано раціональне і диференційоване використання сортів винограду у зв'язку з їх біологічними особливостями, а саме: ягоди сортів Ювілей Журавля, Молдова та Одеський сувенір - для заморожування в повітряному середовищі за температури мінус 35 °С і подальшого зберігання за температури мінус 20±2 °С протягом 7 місяців, сорту Італія - не більше 3-х місяців; ягід сортів Айгезард, Кантемирівській і Кутузовській - у рідкому середовищі (20%-вому цукровому сиропі) за температури мінус 24 °С з наступним зберіганням з температурою мінус 20±2 °С. Встановлено характер та інтенсивність зміни якості ягід столового винограду шляхом дослідження взаємозв'язку дегустаційної оцінки і фізико-хімічних

показників. Запропонована система критеріальних показників якості ягід столового винограду (розтріскуваність, вологовіддача та оцінка смаку), простих в виконанні, що не потребують професійного персоналу, та на їх основі розроблений експрес-метод оцінки столових сортів винограду на придатність до заморожування.Одержані експериментальні дані увійшли складовою частиною в розроблену технологічну інструкцію з виробництва винограду столового замороженого, яка упроваджена в промислових умовах ВАТ "Ялтинський холодокомбінат" у 2006 - 2007 рр. і забезпечила прибуток від реалізації продукції після 7 місяців зберігання 1598 грн/т - 1729 грн/т.

2. The tendency of the fruit of table grape varieties to change its commercial quality during freezing and defrostation has been established and scientifically substantiated based on the interrelationship of the tasting evaluation and the physico-chemical and microbiological indices. Recommendations concerning the effective and differentiated use of the fruit of grape varieties depending on their biological peculiarities have been provided as arising from the histological studies, the changes of the physical characteristics of the fruit and the freezing methods: the fruit of cvs Yubilei Zhuravlia, Moldova and Odesskii Suvenir should be frozen in the air medium at -35oC and subsequently stored at -20± 2 oC for seven months, the fruit of cv Italy - for more than three months, and the fruit of cvs Ajgezard, Kantemirovskii and Kutuzovskii should be frozen in the aqueous medium (20% sugar syrup) at -24oC and subsequently stored at -20o ± 2oC for seven months. The changing pattern and the intensity of changes with refer to the commercial quality of the fruit of grape table varieties have been established by investigating the interrelationship of the tasting evaluation and the physico-chemical indices of the fruit. A system of the quality criterion parameters (liability to berry splitting, water loss and evaluation of the taste) has been suggested. The parameters are simple in use, without the need for any special skills of the personnel, and have enabled the development of a rapid method to evaluate table grape varieties for storage suitability. The experiment data obtained has become part of the process message for the production of frozen grapes. The process has been implemented under industrial conditions at the Yalta refrigeration enterprise in 2006-2007, the economical effectiveness after seven months of storage being 1598 hrn/per-1729 hrn/per.

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. Модонкаєва Ганна Ердніївна

2. Mondokayeva Ganna Erdniyevna

Кваліфікація: к.с.-г.н., 06.01.15

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. Осокіна Ніна Максимівна
2. Осокіна Ніна Максимівна

Кваліфікація: д.с.-г.н., 06.01.15

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. Кюрчева Людмила Миколаївна
2. Кюрчева Людмила Миколаївна

Кваліфікація: к.с.-г.н., 06.01.15

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 Каленська Світлана Михайлівна

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Каленська Світлана Михайлівна

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.