Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0409U004165

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 09-07-2009

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Герасимчук Олена Петрівна

2. Gerasymchuk Olena Petrivna

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: 18-06-2009

Спеціальність за освітою: 8.130103

Місце роботи здобувача: Уманський державний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493787

Місцезнаходження: м.Умань,Вул. Інститутська, 1

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

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

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: Уманський державний аграрний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493787

Місцезнаходження: м.Умань,Вул. Інститутська, 1

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 68.35.53

Тема дисертації:

1. Збереження якості плодів чорної смородини з післязбиральною обробкою речовинами антимікробної дії та в продуктах переробки

2. Preservation of quality of black currant fruits with postharvest treatment by the antimicrobial reagents and in the processing products

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження - процес збереження якості плодів чорної смородини під час зберігання та в продуктах переробки. Мета досліджень - розробка заходів збереження якості плодів чорної смородини з післязбиральною обробкою речовинами антимікробної дії та комплексна переробка плодів. Методи дослідження - фізичні, хімічні, мікробіологічні, статистичні. Теоретичні і практичні результати - рекомендовано зберігання плодів чорної смородини в умовах МГС з післязбиральною обробкою 0,5% р-ном лимонної кислоти; комплексну переробку плодів вести згідно технологічних інструкцій "Желе чорносмородинове з яблуками" та "Конфітюр чорносмородиновий з вичавок". Наукова новизна - встановлено оптимальні концентрації речовин антимікробної дії для післязбиральної обробки плодів чорної смородини; доведено переваги застосування 0,5% р-ну лимонної кислоти для збереженості плодів у сховищі без охолодження, холодильнику та МГС; встановлено жирнокислотний склад олій плодів та вичавок з них;

обґрунтовано додавання в желе чорносмородинове осмотично зневоднених шматочків плодів інших культур. Ступінь впровадження - в ЗАТ "Гайсинський консервний комбінат", ТОВ "Солвей", ЗАТ "Умань хліб", ТОВ "Вітодар", ВАТ "Вінніфрут". Сфера використання - консервна і переробна промисловість.

2. Object of research - preservation of quality of black currant fruits during storage and in the processing products. Purpose of research - is development of measures a preservation of quality of black currant fruits with postharvest treatment by the antimicrobial reagents and complex the processing products. Methods of research - physical, chemical, microbiological, statistical. Theoretical and practical results - recommended storage of black currant fruits in the terms of modified atmosphere with postharvest treatment by 0,5% lemon acid; to conduct the complex processing of black currant fruits in obedience to technological instructions of "Jelly black currant with apples" and "Confiture black currant from spues". Scientific novelty - the optimum concentrations of antimicrobial reagents are set for postharvest treatment of black currant fruits; advantages of application of 0,5% lemon acid are proven for the preservation of black currant fruits without the artificial cooling, in a refrigerator, terms of modified atmospheren; fat acid composition of black currant fruits and spues is set from them; addition is grounded in jelly black currant osmotic dehydration pieces of fruits of other cultures. Extent of introduction - in companys "Gaysinskiy conservniy combinat", "Uman'khleb", "Vinnifrut", LTD "Vitodar", LTD "Solway". A sphere of the use - canning and processing 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. Осокіна Ніна Максимівна

2. Osokina Nina Maksimovna

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Колтунов Віктор Андрійович

2. Колтунов Віктор Андрійович

Кваліфікація: д.с.-г.н., 05.18.03

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. Сухойван Олександр Григорович

2. Сухойван Олександр Григорович

Кваліфікація: к.с.-г.н., 05.18.03

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	Мельник Олександр Васильович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Мельник Олександр Васильович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.