

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0508U000080

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 14-02-2008

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Осокіна Ніна Максимівна

2. Osokina Nina Maksimovna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: доктор наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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: 29-01-2008

Спеціальність за освітою: 7.130103

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. Формування якості плодів чорної смородини та її збереження в продуктах консервування
2. The formation of the fruit quality of black currant and its preservation in the processing products

Реферат:

1. Об'єкт досліджень - процес формування якості плодів чорної смородини та її збереження в продуктах консервування. Мета досліджень - розробка наукових основ формування та збереження якості плодів чорної смородини заморожуванням та переробкою в стерилізовані продукти. Методи досліджень - біологічні, фізичні, хімічні, анатомічні, статистичні. Теоретичні та практичні результати - технологічні інструкції з виробництва швидкозаморожених плодів, з попередньої обробки плодів та м'язги для виробництва соку, ТУ У 15.3-00493787-001:2006 "Желе чорносмородинове з яблуками", "Конфітіур чорносмородиновий з вичавок"; ТУ У 15.3-00493787-002:2006 "Джеми". Новизна - встановлено об'єктивні показники споживчого ступеня стиглості плодів. Доведено кон'югований стан флавоноїдів ковалентними зв'язками та їх збереженість у продуктах. Встановлено склоподібний стан замороженої м'якоті та природу високої вологоутримуючої здатності плодів, умови та тривалість їх зберігання. Удосконалено способи попередньої обробки плодів для підвищення виходу соку - тепловою, ферментативною обробкою, заморожуванням. Виявлено антимутагенну активність соку. Обґрунтовано високу біологічну цінність та стабільність кольору консервів до 8 місяців

зберігання. Ступінь упродовження – Гайсинський консервний комбінат, ТОВ "Солвей" м.Київ, ТОВ "Науково-виробнича компанія "Вітодар" Кагарлицького р-ну, ЗАТ "Уманьхліб", Уманський ДАУ. Сфера використання – АПК, харчова промисловість, аграрні ВНЗ.

2. The object of research is the process of developing the quality of black currant berries and keeping it in the canned produce. The aim of the research is to work out scientific bases of the formation and maintenance of black currant quality by freezing and processing into sterilized products. The methods of research are biological, physical, chemical, anatomical, statistical. Theoretical and practical results of the research – technological instructions from the production of fast-freezing fruits, from preliminary processing of fruits and pulp to make juice, ТУ У 15.3-00493787-001:2006 "Black currant-apple jelly", "Black currant confiture made of pomace"; ТУ У 15.3-00493787-002:2006 "Jam". Scientific novelty – objective indices of consumer extent of the fruit ripeness were identified. Conjugated conditions of flavonoids and their preservation in the fruits were proved with co-valent bonding. Glass-like condition of frozen pulp and the nature of high moisture retentive ability of fruits, terms and duration of their storage were identified. Methods of preliminary processing of fruits aimed at getting higher juice output, such as heating, enzyme treatment, freezing, were improved. Anti-mutagen juice activity was recorded. High biological value and color stability of canned produce up to 8 months were explained. The extent of introduction – Haisyn cannery, "Solvei Ltd." in Kyiv, Scientific-production company "Vitodar" Ltd." Kaharlyk district, stock company "Umanhlib", Uman SAU. The sphere of application – AIC, food industry, agrarian higher educational institutions.

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 ОПВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Найченко В.М.

2. Naychenko V.M.

Кваліфікація: д.с.-г.н., 06.01.07, 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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Колтунов В.А.

2. Колтунов В.А.

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. Іванченко В.Й.

2. Іванченко В.Й.

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. Турбін В.О.

2. Турбін В.О.

Кваліфікація: д.т.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**

Копитко Петро Григорович

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
головуючого на засіданні**

Копитко Петро Григорович

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Реєстратор

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



Юрченко Т.А.