Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0404U002562

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 23-06-2004

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Чук Володимир Васильович
2. Chuk Volodymyr Vasyliovych

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.12

Назва наукової спеціальності: Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 16-06-2004

Спеціальність за освітою: 7.090221

Місце роботи здобувача: ТОВ "Летичів-продукт"

Код за ЄДРПОУ: 04594284

Місцезнаходження: 31500, смт. Летичів,вул. 50-річчя Жовтня, 97

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д.26.058.02

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: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.53.39

Тема дисертації:

1. Застосування електротехнологій для комплексної переробки яблучної сировини

2. Application electrotechnology for complex processing of apple raw material

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота присвячена дослідженням підвищення ефективності комплексної переробки яблучної сировини шляхом застосування імпульсного електроплазмолізу яблучної тканини та електромембранної підготовки екстрагента для вилучення пектинових речовин із яблучної вичавки. Показано, що при встановлених параметрах імпульсної електрообробки яблучної сировини вихід яблучного соку після пресування плазмолізованої мезги зростає до 20 %. Встановлено, що використання біполярної мембрани МБ-3, глибоко пом'якшеної води і удосконалених гідродинамічних режимів забезпечує підвищення ефективності процесу підготовки екстрагента і економії енерговитрат. Розроблена апаратурно-технологічна схема комплексної переробки яблучної сировини із застосуванням електротехнологій, випробувана та впроваджена на ТОВ "Летичів-продукт". Ключові слова: імпульсний електроплазмоліз, електромембранна обробка, яблучна сировина, яблучний сік, яблучний пектиновий екстракт.

2. The dissertation is devoted to research of efficiency of complex processing of apple raw material are submitted by application of master schedules of pulsing electroplasmolysis of a apple tissue and electromembranous

opening-up of extragent for withdraw of pectin materials from apple marc. Is rotined, that at set effective parameters of pulsing electroprocessing of apple raw material the yield of apple juice after a molding plasmolysis marc increases on 20%. Set, that usage of a modified bipolar membrane MB-3, a penetrating softened waters and improved hydrodynamic modes provides pinch of efficiency of electromembranous opening-up of extragent. The designed hardware-flow diagram of complex processing of apple raw material is injected on "Letichev-product" Ltd. Key words: pulsing electroplasmolysis, apple raw material, apple juice, apple pectin extract.

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. Купчик М.П.
2. Kupchyk M.P.

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.05, 05.18.12

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. Мазуренко О.Г.

2. Мазуренко О.Г.

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.12

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. Шинкарик М.М.

2. Шинкарик М.М.

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.12

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 Малежик І.Ф.

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Малежик І.Ф.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.