Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0400U001123

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 10-05-2000

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Козіцька Марія Євгенівна

2. Kozits'ka Mariya Yevgenivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.05

Назва наукової спеціальності: Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 26-04-2000

Спеціальність за освітою: 05.18.05

Місце роботи здобувача: Український державний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01033, Київ-33, вул.Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.058.04

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, 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: Український державний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01033, Київ-33, вул.Володимирська, 68

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 68.35.33

Тема дисертації:

1. Розроблення способів очищення напівпродуктів бурякоцукрового виробництва з використанням активованого осаду соку іі сатурації та пари

2. Developing of clearance methods intermediate-produkt sugar-beet of production with use of activated II saturation juice sediment and steam Кількісні характеристики дисертації

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено питанню вдосконалення технології очищення дифузійного соку та клеровки жовтих цукрів з метою підвищення ефекту очищення. В дисертації розроблено ефективний спосіб очищення дифузійного соку, який грунтується на попередньому одночасному обробленні дифузійного соку парою та активованим вапняним молоком осадом соку II сатурації, та спосіб очищення дифузійного соку, який передбачає попереднє оброблення дифузійного соку парою та пересатурованою суспензією соку II сатурації. Також розроблено спосіб очищення клеровки жовтих цукрів з використанням суміші активованого вапняним молоком і неактивованого осаду соку II сатурації та моноамонійфосфату. Способи забезпечують підвищення ефекту очищення. Основні результати дослідження впроваджені на Олексіївському, Кагарлицькому цукрових заводах. Наводяться позитивні результати про ефективність способів у виробництві. Ключові слова: дифузійний сік, очищення, пара, активований осад соку II сатурації, суспензія.

2. The dissertation is devoted to the question on improvement the crude juice and liquoring yellow sugar purification technology with view clearance effect rise of. In dissertation developed an effective clearance method of crude juice, which is bottomed on previous simultaneous finishing of crude juice by steam and sediment of II saturation juice, and clearance method of crude juice, which provides for previous handling of crude juice by steam and resaturation by II juice suspension saturation. Is also handled liquoring clearance method of yellow sugar with use of mixture activated by lime milk and unactivated sediment of II saturation juice and $NH_4H_2PO_4$. The Methods provide a clearance effect rise. The basic inquiring results are inculcated on Olexiyivsky, Kagarlitsky sugar-plants. The positive results about the methods effectiveness in production are given. Key words: crude juice, clearance, steam, activated II saturation juice sediment, suspension.

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. Хомічак Любомир Михайлович

2. Хомічак Любомир Михайлович

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.05

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. Купчик Михало Петрович

2. Купчик Михало Петрович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.05

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. Білостоцький Леонід Георгійович

2. Білостоцький Леонід Георгійович

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.05

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 Домарецький Віталій Афанасійович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Домарецький Віталій Афанасійович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.