Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0401U003556

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-12-2001

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Пісківець Валентин Андрійович

2. Piskivets' Valentyn Andrijovych

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: 26-12-2001

Спеціальність за освітою: 05.18.05

Місце роботи здобувача: Яготинський цукровий завод

Код за ЄДРПОУ: 00333339

Місцезнаходження: 07700, Київська обл., м. Яготин, вул. Черняховського, 1

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 6.058.04

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: Український науково-дослідний інститут цукрової промисловості

Код за ЄДРПОУ: 00334770

Місцезнаходження: 01601, Київ, вул. Лютеранська, 20

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.37.29

Тема дисертації:

1. Розроблення технології цукропродуктів із дифузійного соку.

2. Development of technology for sugar produkts from raw juice.

Реферат/анотація:

1. Дисертацію присвячено питанню розробки нової технології одержання цукропродуктів із дифузійного соку без дефеко-сатураційного його очищення. Встановлено, що ферменти, які впливають на утворення темного забарвлення дифузійного соку, можна інактивувати за рахунок подрібнення буряків в стружку під шаром рідини і оброблення стружки відкритою парою. Визначено оптимальні параметри бланширування стружки парою. Вперше встановлено, що дифузійний сік можливо відділити від ВМС за рахунок оброблення його насиченою парою та фільтрування з намивом фільтроперліту. Визна-чено оптимальні параметри згущення та кристалізації дифузійного соку. Вивчено хімічнийсклад згущеного сиропу, цукрів-сирців I і II кристалізації, цукропродуктів та їх відтоків. Розроблена технологія одержання цукропродуктів із дифузійного соку.

2. The development of new tecnology for obtaining the sugar products from the raw juice elimination the stage of its purification with lime and carbon dioxide is the subject of the present thesis. It was stated that the enzyms influencing colour formation in the raw juice could be inactivated by slicing the sugar beet under the layer of the

liquid and treating the cossettes with vapour. The optimum parameters for cossettes blanching with the vapour have been established. It has been shown for the first time that the raw juice could be sepatared from the VMS by means of its treating with the saturated vapour and filtrahion with filterperlite precoating. The optimum parameters for raw juice dewatering and crystallization have been determined.The chemical composition of the dewatered juice, raw sugars of the first and the second stages of crystallization, sugar products and their syrups has been investigated. The technology for obtaining the sugar products from the raw juice has been developed.

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. Штангеєв Валерій Остапович
2. Штангеєв Валерій Остапович

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. Ліпєц Антон Адамович
2. Ліпєц Антон Адамович

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Михайлик Вячеслав Аврамович

2. Михайлик Вячеслав Аврамович

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.