Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0413U006616

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 21-11-2013

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Мазур Олена Валеріївна

2. Mazur Olena Valereevna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.06

Назва наукової спеціальності: Технологія жирів, етерних олій і |парфумерно-косметичних продуктів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 24-10-2013

Спеціальність за освітою: 7.05170102

Місце роботи здобувача: Український науково-дослідний інститут олій та жирів

Код за ЄДРПОУ: 00334882

Місцезнаходження: 61019, м.Харків, просп. Дзюби,2А

Форма власності:

Сфера управління: Комітет харчової промисловості України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 64.050.05

Повне найменування юридичної особи: Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

Код за ЄДРПОУ: 02071180

Місцезнаходження: вул. Кирпичова, 2, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61002, 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 науково-дослідний інститут олій та жирів

Код за ЄДРПОУ: 00334882

Місцезнаходження: 61019, м.Харків, просп. Дзюби,2А

Форма власності:

Сфера управління: Комітет харчової промисловості України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.65.29

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології підготовки соняшникової маухи до видобування олії

2. Improvement of sunflower oilcake preparation for oil extraction

Реферат/анотація:

1. Об'єкт дослідження: процес підготовки соняшникової макухи до екстракції. Мета дослідження: створення наукового обґрунтування та технології підготовки соняшникової макухи у вигляді гранул до вилучення екстракційної олії. Методи дослідження: стандартні методики, методи насичення, математичні методи з використанням програмних пакетів MathCad і Microsoft Excel. Теоретичні та практичні результати: сторено наукове підґрунтя для удосконалення технології підготовки соняшникової макухи до видобування олії; теоретично обґрунтовано вибір імерсійної рідини для визначення характеристик пористості олійного матеріалу; удосконалено технологію підготовки соняшникової макухи до видобування олії у вигляді гранул та розроблено технологічну схему процесу; розроблено "Методику визначення уявної щільності та відкритої пористості" для оцінки характеристик пористості соняшникової макухи, яка пройшла метрологічну атестацію. Наукова новизна: вперше доведено, що для досліджень пористої структури соняшникової макухи перспективним є метод насичення з використанням імерсійної рідини - бензолу, який дозволяє оцінювати

характеристики олійного матеріалу що піддається екстракції; одержано нові наукові дані стосовно удаваної щільності, відкритої пористості, питомої поверхні та ефективного об'єму пор промислових зразків макухи, підготовленої у вигляді пелюсток, крупки та гранул; визначено кількісні характеристики руху розчинника через шар матеріалу в залежності від величини відкритої пористості матеріалу. Ступінь впровадження: результати дисертаційної роботи впроваджено у виробництво на Вінницькому ОЖК і підприємстві АО "Флорая Соарелуй" (Молдова) та використовуються у навчальному процесі кафедри технології жирів та продуктів бродіння НТУ "ХПІ" під час підготовки спеціалістів за напрямком 6.051701 "Харчові технології та інженерія" зі спеціальності 7.05170102 "Технологія жирів і жирозамінників" при викладанні дисциплін "Технологія галузі" і "Сучасні напрями розвитку технології видобування жирів", а також у курсовому та дипломному проектуванні. Сфера використання: олієжирова галузь та суміжні з нею.

2. The object of research: the process of preparation of sunflower oilcake for the extraction. The purpose of research: the creation of scientific foundation and technology of the preparation of sunflower oilcake as granules for the oil extraction. The research methods: standard methods, saturation methods, mathematics methods using software packages MathCad and Microsoft Excel. The theoretical and practical results: the scientific underground for the perfection of preparation technology of sunflower oilcake for oil's output has been created; the choice of immersion liquid for the definition of the porosity of oil material has been theoretically justified; the technology of the preparation of sunflower oilcake for the oil output as granules has been improved and the technological process scheme has been created; "The method of the imaginary density's and open porosity's definition" has been created out for the estimation of the sunflower oilcake's characteristics, which has been pass metrology certification. The scientific novelty: it is the first time when the saturation method using immersion liquid - benzene has been proved as perspective one for the research of the porous structure of sunflower oilcake, which allows to evaluate the oil material characteristics that are submitted for the extraction; the new scientific information about imaginary density, open porosity, specific surface and effective volume of the pores of the industrial oilcake's samples as petals, trichinas and granules has been obtained; the quantitative characteristics of the solvent's movement through the layer of the material depending on the size of open material's porosity have been determined. The introduction level: the results of the dissertation work have been implemented to the production at the Vinnytsia Oil-fat integrated works and enterprise Joint "Floraya Soareluy" (Moldova) and they are used within the studying process at the deportment of the technology of the fats and fermentation products at the National Technical University "Kharkiv Polytechnic Institute" during the preparation of the specialists at the specialty 6.051701 "The nutritional technologies and engineering" of the specialty 7.05170102 "The technology of the fats and substitutes" within the teaching process of the subject "The technology of the branch" and "The modern directions of the development of the fats' output technology" as well as course and diploma planning. The sphere of using: oil and fat branch and adjacentones.

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. Демидов Ігор Миколайович

2. Demidov Igor Mykolayovych

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.06

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. Манк Валерій Веніамінович

2. Манк Валерій Веніамінович

Кваліфікація: д.х.н., 05.18.06

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. Левчук Ірина Володимирівна

2. Левчук Ірина Володимирівна

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.06

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 (Заступник) Гладкий Федір Федорович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні (Заступник) Гладкий Федір Федорович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності Юрченко Т.А.