Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0409U001052

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 16-03-2009

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ребенок Євген Вікторович
2. Rebenok Yevhen Viktorovich

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCHID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

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: 11-03-2009

Спеціальність за освітою: 8.010103

Місце роботи здобувача: Приватне багатопрофільне підприємство «Вимал»

Код за ЄДРПОУ: 14224631

Місцезнаходження: 14035, м. Чернігів, вул. Інструментальна, 5

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

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

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: 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: 65.39.29

Тема дисертації:

1. Розробка технології електрохімічної модифікації картопляного крохмалю
2. Development of potato starch electrochemical modification

Реферат:

1. Розробка технології електрохімічного окиснення крохмалю, інтенсифікація процесу окиснення, покращення якості окисненого крохмалю, зменшення кількості стоків та енерговитрат в процесі його виробництва. Проведено порівняння запропонованого способу з хімічним окисненням (гіпохлоритом натрію та пероксидом водню) і модифікацією соляною кислотою. Розроблено та випробувано у промислових умовах спосіб електрохімічного окиснення крохмалю, який дозволяє отримувати окиснений крохмаль кращої якості, порівняно з хімічномодифікованим крохмалем, що характеризується високим драглеутворенням. Представлено результати досліджень зразків крохмалю: ІЧ-спектроскопії у ближньому та середньому діапазоні, 1Н ЯМР спектроскопії, рентгенофазового аналізу, мікро-скопіювання забарвлених крохмальних зерен, віскозиметрії, кількісного аналізу карбоксильних і карбонільних груп, визначення середньочислової та середньомасової молекулярних мас. Ключові слова: картопляний крохмаль, модифікований крохмаль, окиснений крохмаль, окиснення, хімічна модифікація крохмалю, електрохімічна модифікація крохмалю.

2. 3. Experimental researches for the electrochemical modification of potato starch and optimization of oxidation process. On the results of researches were carry out commercial test and obtain experimental batch of oxidized starches. Slightly oxidized starch obtained by electrochemical method form strength gels and can use for jelly confectionary production. Also electrochemical method suitable for obtain highly oxidized starches. The qualitative characteristics (odor, ash content) of the electrochemically oxidized starch are better than hypochlorite and peroxide oxidized starch. Oxidized starches were studied with respect to the degree of substitution (DS) and oxidized group distribution by microscopy of dyed starch grains, chemical determination of carboxyl and carbonyl groups, IR spectroscopy, 1H NMR spectroscopy, X-ray crystal analysis. Moreover, were studied weight-average molecular weight and number-average molecular weight. Keywords: potato starch, modified starch, oxidized starch, starch oxidation, electrochemical modification.

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 Михайло Петрович
2. Kupchik Myhaylo Petrovich

Кваліфікація: 05.18.05

Ідентифікатор ORCHID 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. Грінченко Ольга Олексіївна

2. Грінченко Ольга Олексіївна

Кваліфікація: 05.18.16

Ідентифікатор ORCHID 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. Деменюк Оксана Миколаївна

2. Деменюк Оксана Миколаївна

Кваліфікація: 05.18.05

Ідентифікатор ORCHID 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	Шиян Петро Леонідович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Шиян Петро Леонідович
Відповідальний за підготовку облікових документів	

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності

Юрченко Т.А.