Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0409U002355

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 22-05-2009

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Замура Світлана Анатоліївна
2. Zamura Svitlana Anatoliivna

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: 20-05-2009

Спеціальність за освітою: 7.091703

Місце роботи здобувача: 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

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: 65.37.29

Тема дисертації:

1. Підвищення ефективності очищення соків та сиропу з використанням кремнієвмісних реагентів
2. The Evaluation of the raw juice and thin syrup purification using silica reagents

Реферат:

1. Об’єкт – удосконалення типової схеми очищення дифузійного соку (застосування активованої кремнієвої кислотита фільтроперліту), а також використання фільтроперліту для додаткового очищення сиропу. Мета досліджень –обґрунтувати та розробити високоефективні способи очищення дифузійного соку та сиропу з використаннямнетрадиційних хімічних реагентів. Методи досліджень – фізико-хімічні та аналітичні, методи оптимізаціїекспериментальних даних. Наукова новизна – вперше доказана доцільність використання активованої кремнієвоїкислоти та фільтроперліту для додаткового очищення дифузійного соку. Розроблено новий спосіб попередньогоочищення дифузійного соку активованою кремнієвою кислотою, максимальна ефективність якого в типовій схемідосягається за умови відокремлення переддефекаційного осаду до основної дефекації. Розроблено новий спосібочищення дифузійного соку при комбінованому введенні фільтроперліту у дифузійний сік та у метастабільну зонупрогресивної переддефекації, в якому отриманий переддефекаційний осад є достатньо стійким до умов високоїлужності та температури основної дефекації. Це дозволяє ефективно працювати за типовою схемою очищення безвідокремлення переддефекаційного

осаду. Розроблено новий спосіб додаткового очищення сиропу фільтроперлітом.Ключові слова: очищення дифузійного соку, очищення сиропу, активована кремнієва кислота, фільтроперліт, вихід цукру.

2. Object – the improvement of common method of the raw juice (using activated silica acid and filtroperlit), and additionalthin syrup purification by means filtroperlit. Purpose of investigations – evaluation and development of the high effectivemethods of the raw juice and thin syrup purification. Methods – physical-chemical, analytical, experimental data optimization.Novelty – it has been found that use of activated silica acid and filtroperlit in raw juice and thin syrup purification leads to thesignificant rise of the raw juice purification level. The new method of the raw juice preliminary purification has beendevelopment. Keywords: raw juice purification, thin syrup purification, activated silica acid, filtroperlit, sugar yield.

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. Рева Леонід Павлович
2. Reva Leonid Pavlovych

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. Хомічак Любомир Михайлович

2. Хомічак Любомир Михайлович

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. Міщук Ромуальд Цезаревич

2. Міщук Ромуальд Цезаревич

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

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.