Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0401U003083

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 19-11-2001

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Богданов Єгор Серафимович
2. Bogdanov Yegor Serafymovych

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: 14-11-2001

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. Удосконалення технології отримання пектину і пектинопродуктів з свіжої пектиновмісної сировини

2. Enhancement of technology for obtaining pectin and pectin-containing products from pectin-containing raw material

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена удосконаленню технології пектину. На основі квантово-хімічних розрахунків визначена просторова будова полімерної молекули пектину та окремих мономерних складових. Показано можливі шляхи конденсації цукридів ланцюга. На основі отриманих моделей дано пояснення механізмів технологічних процесів. Запропоновано новий метод зберігання свіжої яблучної вичавки, рідкими консервуючими агентами. Встановлено оптимальні параметри процесу гідролізу-екстрагування (температура, концентрація іонів водню, тривалість) та вивчено вплив цих параметрів на кількісні і якісні характеристики пектину отриманого з свіжої яблучної вичавки. Встановлені найкращі параметри і особливості процесу коагуляції пектину з екстракту з низьким вмістом сухих речовин. Ключові слова: пектин, галактуронова кислота, квантова хімія, зберігання, гелеутворювання, коагулят.

2. The thesis is dedicated to the pectin technology improvement. The spatial of the pectin polymer and separate monomer components has been computed based on quantum and chemical calculations. Some possible

mechanisms of saccharides' condensation in a pectin chain have been shown. The explanation of mechanical processes has been given based on the computed structural models. A new method of fresh apple marc preservation by liquid preservation agents has been proposed. Optimum parameters of the hydrolysis-extraction process (temperature, hydrogen ions concentration, duration) have been determined and the effect of these parameters on qualitative and quantitative characteristics of pectin obtained from fresh apple marc has been studied. The best parameters and particularities of the pectin coagulation from the extract with low content of souble solids have been established. Key words: pectin, galacturonic acid, quantum chemistry, preservation, jellifying ability, coagulator.

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. Купчик Михайло 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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Петрушевський В'ячеслав Віталійович

2. Петрушевський В'ячеслав Віталійович

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.