

# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0402U002460

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 17-07-2002

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



## II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гнатенко Микола Андрійович

2. Gnatenko Mykola Andriyovych

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: 03-07-2002

Спеціальність за освітою: 05.18.05

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:** 65.37.91

**Тема дисертації:**

1. Розробка технології пектинових екстрактів та способу їх сушіння.
2. Development technology pectic extracts and method them drying.

**Реферат:**

1. Результати наукової роботи містять комплекс теоретичних та експериментальних досліджень: хімічного складу та фізико-хімічних властивостей пектиновмісної сировини (бурякової, яблучної та морквяної); впливу параметрів на гідроліз протопектину сировини гідролітичними чинниками харчової якості. Визначені фізико-хімічні властивості, кінетичні характеристики пектинових екстрактів при їх сушінні, а також технологічні і теплові режими роботи розробленої розпилювальної сушарки. Розроблено апаратурно-технологічну схему виробництва сухих пектинових екстрактів, сухих пектиновмісних продуктів, технологічний регламент, нормативно-технічна документація, приведені дані економічної ефективності. Ключові слова: гідролітичний чинник, гідроліз, пектин, пектинові речовини, пектинопродукти, буряковий жом, яблучні, морквяні вичавки, пектинові екстракти, сушіння.

2. The results of work have a complex theoretical and experimental researches: chemical structure and physico-chemical properties pectin of raw material (beet, apple, carrots), influence of parameters hydrolysis pectic of substances hydrolytic by the agents of food advantage. The physico-chemical properties, kinetic of the

characteristic pectin of extracts are determined at dry, the technological and thermal modes of operations of the developed dryer are determined. The developed hardware - technological circuit of manufacture dry pectin of extracts, dry pectin of products, innovation-engineering specifications, the data of an economic efficiency are given. Key words: hydrolytic the agent, hydrolysis, pectin, pectic substances, pectin products, fresh beet pulp, apple, carrots pulp, pectic extracts, drying.

**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 ОПВ:**

**Впровадження результатів дисертації:**

**Зв'язок з науковими темами:**

## **VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Крапивницька Ірина Олексіївна
2. Крапуvnyts'ka Iryna Oleksiyivna

**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

## **VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів**

**Офіційні опоненти**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Ліпець Антон Адамович

2. Ліпець 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. Куянов Юрій Юрійович

2. Куянов Юрій Юрійович

**Кваліфікація:** к.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

**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.