Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0410U003901

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 29-06-2010

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Григоренко Наталія Олександрівна
2. Grygorenko Natalia Oleksandivna

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: 23-06-2010

Спеціальність за освітою: 7.091703

Місце роботи здобувача: Інститут цукрових буряків НААН України

Код за ЄДРПОУ: 00489780

Місцезнаходження: 03141, Київ-141, вул. Клінічна, 25

Форма власності:

Сфера управління: Національна академія аграрних наук 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 науково-дослідний інститут цукрової промисловості

Код за ЄДРПОУ: 00334770

Місцезнаходження: 01601, Київ, вул. Лютеранська, 20

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.37.31

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології харчового сиропу із цукрового сорго

2. Improvement of technology of production of food syrup from sweet sorghum

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - технологія харчового сиропу із цукрового сорго. Мета досліджень - обгрунтувати та удосконалити технологію харчового сиропу із цукрового сорго шляхом розроблення ефективних способів очищення соку сорго від високомолекулярних сполук та гідролізу крохмалю, який міститься у соку сорго, що забезпечить отримання продукту високої харчової якості та підвищеної біологічної цінності. Методи досліджень - фізико-хімічні, аналітичні, хроматографічні, фотоколориметричні, спектрофотометричні та методи оптимізації експериментальних даних. Наукова новизна - встановлено хімічний склад соку високопродуктивних сортів та гібридів цукрового сорго, вперше науково обгрунтовано та розроблено двостадійний спосіб ферментативного гідролізу крохмалю, якій міститься у соку сорго, що дозволяє підвищити вміст моноцукрів та покращити фільтраційні властивості соку сорго. Встановлено ефективність застосування катіонного флокулянту на основі полігексаметиленгуанідину (ПГМГ) для очищення соку сорго від високомолекулярних сполук, який дозволяє підвищити чистоту харчового сиропу та знизити його

забарвленість. На основі експериментальних та промислових досліджень розроблено апаратурно-технологічну схему виробництва харчового сиропу із цукрового сорго, яка забезпечить отримання високоякісного харчового сиропу збагаченого макро-, мікроелементами та амінокислотами вихідної сировини. Проведено промислове випробування використання харчового сиропу у виробництві булок та здобних виробів, встановлено можливість заміни 100% кількості рецептурного цукру харчовим сиропом. Ключові слова: цукрове сорго, харчовий сироп, ферментативний гідроліз, флокулянт, очищення, харчова та біологічна цінність.

2. Object - the improvement of technology of production of food syrup from sweet sorghum. Purpose of investigations - evaluation and development of technology of production of food syrup from sweet sorghum. Methods - physicochemical, analytical, chromatographic, photocolorimetric, spectrophotometric; experimental data optimization. Novelty end results - in the thesis the results of theoretical and experimental investigations of chemical composition of juice of high productive varieties and hybrids of sweet sorghum and exclusion of its separate parts under conditions of technological processing are presented. A two-stage enzymatic hydrolysis of starch contained in sorghum juice was scientifically grounded and worked out which allowed to increase mono sugar content and to improve filtration abilities of sorghum juice. Efficiency of the use of a cation flocculant on the basis of polyhexamethylenguanidine (PHMG) for purification of sorghum juice from high molecular compounds was shown; this method made it possible to increase purity of food syrup and to reduce its coloration. On the basis of experimental and industrial investigations, an apparatus-technology scheme of production of food syrup from sweet sorghum was worked out. This scheme will ensure obtaining high-quality food syrup enriched with macro-, microelements and amino acids of the initial raw material. Keywords: sweet sorghum, food syrup, enzymatic hydrolysis, flocculant, purification, food and biological value.

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. Штангеєва Надія Іванівна

2. Shtangeeva Nadezhda Ivanovna

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. Олійнічук Сергій Тимофійович
2. Олійнічук Сергій Тимофійович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.07

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. Михайлик В'ячеслав Аврамович
2. Михайлик В'ячеслав Аврамович

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Богданов Єгор Серафімович

2. Богданов Єгор Серафімович

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 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.