Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0409U001051

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. Сабадаш Наталія Іванівна
2. Sabadash Natalia Ivanivna

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: 11-03-2009

Спеціальність за освітою: 7.091.703

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): Д26.058.04

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

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: 65.39.31

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології високомальтозних сиропів із кукурудзяного крохмалю
2. Improvement of technology of obtaining high-maltose syrups from corn starch

Реферат:

1. Об’єкт – технологія високомальтозних сиропів із кукурудзяного крохмалю. Мета – удосконалення технології високомальтозних сиропів на основі експериментальних досліджень кінетики зцукрювання крохмалю за допомогою комплексу амілолітичних ферментних препаратів та застосування високоефективних способів очищення гідролізатів з використанням флокулянтів та сорбентів. Методи – фізико-хімічні, аналітичні, хроматографічні, фотоколориметричні, спектрофотометричні, мікроскопіювання; математичне моделювання виконано з використанням сучасних комп’ютерних технологій. Новизна і результати – вперше розроблено математичні моделі технологічних процесів зцукрювання гідролізатів крохмалю до мальтози та їх очищення від нерозчинних речовин сорбентом сапоніт, встановлено оптимальні параметри цих процесів. Удосконалено технологічні умови знебарвлення високомальтозних гідролізатів активним вугіллям. Розроблено спосіб виробництва глюкозної помади; високооцукреного сиропу; апаратурно-технологічну схему виробництва високомальтозних сиропів та проект нормативно-технічної документації на цей продукт. Впровадження – проведено дослідно-промислові випробування технології

високомальтозної патоки на Звягінському крохмальному заводі; використання високомальтозних сиропів у виробництві помадних сортів цукерок на ПП “Деліція” та заварних видів хліба на ДП ВАТ “Київхліб” “Хлібокомбінат № 2”, економічний ефект – 102000 грн. на рік. галузь – крохмале-патокова.

2. Object – production of highmaltose syrups from a corn starch. Purpose – improvement of production of highmaltose syrups on the basis of experimental researches of kinetics of starch saccharification with the help of a complex of a amylolytic enzyme preparation and use of high-performance way of cleaning hydrolyzates using flocculants and natural sorbents. Methods – physicochemical, analytical, chromatographic, photocolorimetric, spectrophotometric, microscoping; mathematical modeling calculated with the help of a modern computer technology. Novelty end results – development of mathematical models of technological processes of saccharification of starch hydrolyzates to maltose and its cleaning from insoluble substances, determination of optimal parameters for these processes. Technological conditions of decolouration of highmaltose hydrolyzates by active coal are improved. Method of producing glucose pomade, highly saccharificated syrup, instrumental technological scheme of producing highmaltose syrupsand a progect of a technological normative documentation for this product are developed. Penetration – pilot tests of technology of a highmaltose treacle were run at Zvyaginskii starch plant, usage of highmaltose syrups in producing of cream candies at PE “Delitsia” and scalded types of bread at “Kievhleb” ”Hlebokombinat #2”, economic effect – 102000 UAH per year; sphere – starch-treacle..

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. Грабовська О.В.
2. Grabovska E.V.

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. Левандовський Л.В.
2. Левандовський Л.В.

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. Савич А.Н.
2. Савич А.Н.

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 П.Л.

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Шиян П.Л.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності Юрченко Т.А.