

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0407U002860

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 25-06-2007

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Насіковський Володимир Анатолійович

2. Nasicovski Vladimir Anatolivih

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 06.01.15

Назва наукової спеціальності: Первинна обробка продуктів рослинництва

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 06-06-2007

Спеціальність за освітою: 7.130102

Місце роботи здобувача: Національний аграрний університет України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: 03041, м. Київ, вул. Героїв оборони, 15

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет міністрів

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.004.10

Повне найменування юридичної особи: Національний університет біоресурсів і природокористування України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ, Київська обл., 03041, 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 аграрний університет України

Код за ЄДРПОУ: 00493706

Місцезнаходження: 03041, м. Київ, вул. Героїв оборони, 15

Форма власності:

Сфера управління: Кабінет міністрів

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 68.43.29

Тема дисертації:

1. Технологічні властивості зерна пшениці залежно від режимів сушіння та зберігання
2. Technological properties of corn of wheat depending on the modes of drying and saving

Реферат:

1. Об'єктом досліджень були режими сушіння та зберігання зерна пшениці, які спрямовані на покращання його біологічних, фізико-хімічних та технологічних властивостей. Метою досліджень було вивчення впливу режимів сушіння і зберігання зерна сортів пшениці за певної вологості на його технологічні властивості; визначення можливості використання зерна сортів м'якої пшениці для виготовлення макаронних виробів. Методи досліджень: загальнонаукові, лабораторні, статистичні. У роботі висвітлено вплив режимів сушіння на технологічні та фізико-хімічні властивості зерна сортів пшениці певної вологості при різній температурі носія та експозиції сушіння. Вивчено динаміку хімічних та технологічних показників при зберіганні зерна різної вологості залежно від режимів, встановлено найбільш сприятливі умови та строки зберігання зерна, розглянуто можливість та доцільність використання сортів м'якої пшениці Поліська 90 та Рання 93 для виробництва макаронної продукції. Експериментальними дослідженнями доведено, що зерно з початковою вологістю 17-18% досягає критичної вологості при застосуванні температури нагрівання носія 100 °С з

експозицією сушіння 30 хв та 80 °С з експозицією 60 хв. Для сушіння зерна з вологістю 20-21% слід підвищувати температуру теплоносія і час перебування в сушарці. Визначено оптимальні строки і режими зберігання зерна залежно від його вологості. Охарактеризовано макаронні властивості зерна сортів м'якої пшениці залежно від режимів сушіння та зберігання. Основні результати дисертаційної роботи впроваджено у виробництво

2. The objects of research were focused on wheat grain drying and storage regimes, which are directed on improvement of its biological, physicochemical and technological characteristics. The aims of research were: studying of influence of grain drying and storage regimes at the certain humidity level on its technological characteristics, possibility determination to use soft wheat grades for macaroni goods production. Methods of research are following: general scientific, laboratory, statistical. In this work we show the influence of drying regimes on technological and physicochemical characteristics of wheat grain of certain humidity level at different drying carrier and exposition temperatures. Chemical and technological indexes dynamics during grains of different humidity storage in dependence on regimes was studied, the optimum conditions and terms of wheat storage were determined, the usage possibility and usage appropriateness of soft wheat grades Poliska 90 and Rannya 93 for macaroni goods production were considered. It is approved by scientific research that grain with initial humidity 17-18 % reaches critical humidity at the heating temperature of carrier 100 ° C and drying exposition 30 minutes or at the temperature 80 ° C and drying exposition 60 minutes. For grain drying with humidity 20-21 % we should increase temperature of heat carrier and period in dryer. Optimal terms and regimes of grain storage dependent on its humidity were determined. Macaroni characteristics of soft wheat grades grain dependent on drying and storage regimes were characterized. Main results are implemented into production.

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. Подпратов Григорій Іванович

2. Podpryatov Grigoriy Ivanovych

Кваліфікація: к.с.-г.н., 05.18.03

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. Колтунов Віктор Андрійович

2. Колтунов Віктор Андрійович

Кваліфікація: д.с.-г.н., 05.18.03

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. Гайдай Григорій Сергійович

2. Гайдай Григорій Сергійович

Кваліфікація: к.с.-г.н., 05.18.03

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**

Танчик Семен Петрович

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові
головуючого на засіданні**

Танчик Семен Петрович

**Відповідальний за підготовку
облікових документів**

Реєстратор

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є
відповідальним за реєстрацію наукової
діяльності**



Юрченко Т.А.