# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0410U003902

**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. Карпович Інна Віталіївна
2. Karpovich Inna Vitaliivna

**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:** 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:** 65.39.29

**Тема дисертації:**

1. Розроблення технології фруктозовмісного харчового сиропу з пшеничної сировини

2. Elaboration of technology of fructose contenning food syrup from wheat row

**Реферат/анотація:**

1. Обєкт - технологія ферментативного розріджування крохмалевмісної сировини, зцукрювання гідролізату, ізомеризації глюкозного сиропу, способи очищення і використання отриманих сиропів для створення продуктів функціональної дії. Мета досліджень - розробити технологію фруктозовмісного харчового сиропу з пшеничної сировини шляхом ферментативного гідролізу крохмалю, удосконалення схеми очищення гідролізатів та ферментативної ізомеризації глюкози у фруктозу. Методи досліджень - традиційні та спеціальні хімічні, фізико-хімічні і мікробіологічні методи дослідження вихідної сировини, проміжних і готових продуктів; методи визначення активності ферментних препаратів, планування експерименту і математичного оброблення експериментальних даних. Наукова новизна - встановлено основні кінетичні закономірності та оптимальні технологічні параметри двостадійного ферментативного розріджування подрібненої пшениці та розроблено математичну модель даного процесу. Науково обґрунтовано основні закономірності та оптимальні технологічні параметри ферментативного зцукрювання гідролізату пшеничної сировини ферментним препаратом САН-Супер 240 L. Розроблено математичну модель процесу очищення

глюкозних сиропів шляхом сумісної дії активного вугілля та природного сорбенту палигорськіт. Встановлено кінетичні закономірності процесу ізомеризації глюкози у фруктозу для отримання фруктозовмісного харчового сиропу. Встановлено, що додавання до фруктозовмісного сиропу пектинових речовин у кількості 0,8...1,3 % до його маси дозволяє отримати харчовий сироп функціонального призначення, який добре зберігається. Ключові слова: пшениця, крохмаль, пектин, пектинові речовини, фруктозовмісний харчовий сироп, ферментний препарат, сорбент, гідроліз, ізомеризація, знебарвлення, концентрування.

2. Objekt - the elaboration of technology of fructose contenning food syrup from wheat row. Purpose of investigations - evaluation and development of technology of fructose contenning food syrup from wheat row. Methods - physicochemical, analytical, photocolorimetric, experimental data optimization. Novelty end results - in the qualification work of a master's degree is dedicated to the problem of elaborating technology of produsing fructose contenning food syrup from the cheapest in the conditions of Ukraine starch containing raw material-wheat of 6 th class. In the work on the basis of published data the means and techniques of obtaining fructose contenning food syrups are analysed along with ways of their use during production of different foodstuffs. Optimum parameters for the processes of starch rarefaction and sugaring, for glucose isomerization with the use of highly efficient ferment preparations , and for decoloration of glucose and fructose contenning food syrup solutions by natural sorbents and activated charcoal have been determined. Method and technological scheme of obtaining fructose contenning food syrup from wheat with fructose content up to 32...35 % of the product's mass of dry matter have been elaborated. On the basis of experimental and industrial investigations, an apparatus-technology scheme of technology of fructose contenning food syrup from wheat row. Keywords: wheat, starch, fructose contenning food syrup, ferment preparation, sorbent, hydrolisis, isomerization, decoloration, concentration.

**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. Лагода Володимир Андрійович

2. Lagoda Vladimir Andreevuch

**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. Левандовський Леонід Вікторович

2. Левандовський Леонід Вікторович

**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. Кузнєцова Інга Вадимирівна

2. Кузнєцова Інга Вадимирівна

**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.