# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0409U002354

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 22-05-2009

**Статус:** Захищена

**Реквізити наказу МОН / наказу закладу:**

## II. Відомості про здобувача

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Бібік Дмитро Віталійович
2. Bibik Dmytro Vitalijovich

**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:** 20-05-2009

**Спеціальність за освітою:** 7.091703

**Місце роботи здобувача:** ТОВ «ВФ Веда-С»

**Код за ЄДРПОУ:** 32046135

**Місцезнаходження:** 02068, Київ-68, вул. О.Кошиця, 6

**Форма власності:**

**Сфера управління:**

**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:** 65.37.29

**Тема дисертації:**

1. Розроблення способів очищення сиропу, жовтого цукру та його клеровок у бурякоцукровому виробництві

2. The Elaboration of the Ways of Clarification of Syrup, yellow Sugar and its Clarives in the sugar-beet production

**Реферат/анотація:**

1. Об’єкт – технологія очищення сиропу, жовтого цукру, клеровок жовтого цукру. Методи дослідження – традиційніта спеціальні фізико-хімічні, технологічні, мікробіологічні та математично-статистичні методи. Наукова новизна - науковообґрунтовано та доведено експериментальними дослідженнями ефективність застосування для очищення сиропу зклеровкою в якості адсорбенту дефекосатураційного осаду у кількості 20% до маси продукту для промисловогоодержання сиропу і клеровки висо-кої чистоти. Розроблено спосіб одержання активованого дефе-косатураційногоосаду з підвищеною адсорбційною здатністю. Вперше розроблений спосіб афінації жовтого цукру II кристалі-зації IIвідтоком утфелю I продукту, що призводить до підви-щення виходу цукру білого. Удосконалений спосіб афінації жо-втогоцукру III кристалізації за рахунок використання II відтоку утфелю I продукту, що призводить до підвищення виходу цукрубілого. Розроблений спосіб приготування клеровки жовтого цукру з використанням сиропу, відібраного після III корпусувипарної установки, що призводить до зменшення витрат енер-гетичних ресурсів. Розроблений спосіб приготуванняклеровки з одночасним очищенням її нефільтрованим соком I сатурації. Ключові слова: сироп,

клеровка, афінаціяжовтих цукрів, адсо-рбент, дефекосатураційний осад, ефект зниження забарвленості.

2. Object – the technology of of Clarification of Syrup, yellow Sugar and its Clarives. Methods –chemical,phisical-chemical, experimental and statistical. Novelty – Experimental researches confirmed the effi-ciency of using the wasteprocessing, i.e. defekosaturations sediment as an adsorbent of nonsugar syrup. On the basis of researches the method ofdecolouration of syrups and clarives with the help of defekosaturations sediment activated by lime, which provides theintermediate sulphitation of the syrup by clarives after the third frame of evaporating installation, clearing the syrup with asediment, filtration and returning of the cleared products on the fourth frame of evaporating installation for the furthercondensation is developed. By means of methods of mathematical processing experimental data, on the basis of receiveddependences of effects of clearing the syrup optimum parameters of process are determined. The ways of affination of yellowsugars of the third product and unwhited yellow sugar of the second product with the second flowing of the first product, thatconsiderably raises quality of yellow sugars and therefore the quality and output of white sugar are worked out. The way ofpreparation of clarives of yellow sugars by a syrup after the third frame of evaporating installation, that leads to decreasing ofpower expenses on evaporation of the syrup, decreasing of loading on the fourth frame of evaporating installation and leads toincreasing of the content of dry substances in syrup after evaporating. Keywords: a syrup, clarives, the affination of yellowsugars, an adsorbent, defekosaturations sediment, effect of decolouration.

**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. Ліпец Антон Адамович

2. Lipec Anton Adamovich

**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. Чернявська Людмила Іванівна

2. Чернявська Людмила Іванівна

**Кваліфікація:** д.т.н., 0.18.05

**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. 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

**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. |