Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0407U005366

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-12-2007

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Маринін Андрій Іванович
2. Marinin Andrey Ivanovych

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.12

Назва наукової спеціальності: Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 26-12-2007

Спеціальність за освітою: 7.0900221

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): Д26.058.02

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: 55.63.29

Тема дисертації:

1. Розроблення та застосування імпульсного електрогідравлічного способу оброблення сировини рослинного походження

2. Design and Usage of Impulse Hydraulic Method to Plant Raw Material Processing

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена дослідженням впливу режимів електрогідравлічного оброблення на зміну параметрів сокостружкової суміші, дифузійного соку, суспензії цикорію.Встановлено, що дія електрогідравлічного оброблення на сокостружкову суміш дозволяє отримати дифузійний сік з покращеними якісними показниками, що дає можливість проводити процес екстрагування в області знижених температур. Пояснено зменшення контамінаційної мікрофлори. Досліджено вплив режимів електрогідравлічного оброблення на суспензії цикорію з метою отримання фруктозо-олігосахаридних сумішей. Доведено ефективність використання електрогідравлічного плазмолізатора для оброблення сокостружкової суміші та отримання дифузійного соку. Ключові слова: електрогідравлічне оброблення, напруга розряду, кількість розрядів, сокостружкова суміш, дифузійний сік, тканина цукрового буряку, чистота дифузійного соку, суспензії цикорію.

2. The thesis is dedicated to the researches of electrohydraulic procession (EHP) regimes' influence on the changes in the parameters of juice-chopped mixture, diffusion juice, and chicory suspension. There is asserted that the action of EHP on the juice-chopped mixture allows obtaining the diffusion juice with improved qualitative indices. This would promote the extraction processes in the fields of low temperatures and allow using steam to warm the lower energetic potential. There are studied the mechanisms of structural changes in the sugar beet tissue under the different EHP regimes. There is also explained the decrease of contamination microflora content. We researched the influence of EHP regimes on chicory suspensions with the purpose to obtain the fructose and olygosaccharide mixtures. The changes in dispersion of the solid phase confirm the re-combination processes, dependently on the procession regimes. Based on the industrial tests, we worked out the construction of electrohydraulic plasmolyser, which proves the efficiency of its usage to process the juice-chopped mixture and to obtain the diffusion juice. Keywords: electrohydraulic procession, discharge voltage, number of discharges, juice-chopped mixture, diffusion juice, sugar beet tissue, diffusion juice purity, chicory suspensions.

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. Дашковський Юрій Олександрович
2. Dashkovskiy Yuriy Aleksandrovich

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.12

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. Соколенко Анатолій Іванович

2. Соколенко Анатолій Іванович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.12

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. Соколов Анатолій Сергійович

2. Соколов Анатолій Сергійович

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.12

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 Малежик Іван Федорович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Малежик Іван Федорович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.