Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Image not found or type unknow

Державний обліковий номер: 0404U000701

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 01-03-2004

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шаран Андрій Васильович

2. Sharan Andriy V

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.02

Назва наукової спеціальності: Технологія зернових, бобових, круп`яних продуктів і комбікормів, олійних і луб`яних культур

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 18-02-2004

Спеціальність за освітою: 7.091701

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: 65.29.29

Тема дисертації:

1. Розроблення технології оброблення пророслих зерен та рекомендацій щодо їх використання

2. Development of technology of processing of sprouted grains and recommendations of its usage

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена розробленню технології оброблення про-рослих зерен та рекомендацій щодо їх використання. Встановлено зміни біохімічних, теплофізичних та електромагнітних властивостей пророслих зерен пшениці в процесі проростання. Розроблено та до-сліджено режими конвективного та інфрачервоного сушіння проро-слих зерен початкових стадій проростання з метою поліпшення їх якості. Встановлено хлібопекарські властивості борошна з пророс-лого зерна пшениці. Досліджено процес екструдування зерен трива-лих термінів проростання та його вплив на хімічний склад та мікро-біологічні показники продукту. Визначено зміни фізико-механічних властивостей партій пшениці з вмістом зерен різних стадій пророс-тання. Розроблена і науково обґрунтована технологія оброблення пророслих зерен для хлібопекарських потреб та кормовиробництва, розраховано економічну ефективність упровадження розробленої технології. Ключові слова: пшениця, пророслі зерна, амілолітична активність, число падіння, клейковина, поліпшення якості, теплофізичні харак-теристики, електромагнітне випромінювання, конвективне сушіння, інфрачервоне випромінювання, екструдування.

2. The thesis is dedicated to advancing and scientific substantiation of technology processing of sprouted grains with usage of methods of convective, infrared drying and extrusion. Discovered the bio-chemical, thermophysics, thermal, microbiologic, electromagnetic, mechanical properties of sprouted grains. Established reduce of the level of electromagnetic radiation with increasing the time of growth. Discovered that grains of 1 and 2 day of growth infrared treated shall be use in bakery in quantity about 40-75 %. Maximum quantity of sprouted grains in a mix for extrusion, which provides obtainings a product of good quality, is also established. On the ba-sis study of properties of sprouted grains had been discovered tech-nology its processing for the needs of bakery and feed industry. Keywords: wheat, sprouted grains, amilolytics activity, falling num-ber, gluten, improving of quality, thermophysics properties, drying, convective, infrared drying, extrusion

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. Шаповаленко Олег Іванович

2. Shapovalenko Oleg I.

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.02

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. Станкевич Георгій Миколайович

2. Станкевич Георгій Миколайович

Кваліфікація: д.т.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. Юрчак Віра Гаврилівна

2. Юрчак Віра Гаврилівна

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.01

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 Домарецький Віталій Афанасійович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Домарецький Віталій Афанасійович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.