Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0408U002645

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 13-06-2008

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ганзенко Валентина Василівна

2. Ganzenko Valentyna Vasylivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.01

Назва наукової спеціальності: Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 12-06-2008

Спеціальність за освітою: 05.18.04

Місце роботи здобувача: Інститут технічної теплофізики НАН України

Код за ЄДРПОУ: 05417118

Місцезнаходження: 03057 м. Київ, вул. Желябова, 2а

Форма власності:

Сфера управління: Президія Національної академії наук України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д26.058.04

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: Інститут технічної теплофізики НАН України

Код за ЄДРПОУ: 05417118

Місцезнаходження: 03057 м. Київ, вул. Желябова, 2а

Форма власності:

Сфера управління: Президія Національної академії наук України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.31.09

Тема дисертації:

1. Розробка технології виробництва кормових продуктів з бобів сої.

2. The devolopment production technology of the feed products from soy corn.

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - технологія попередньої обробки бобів сої та сумішей отриманих в результаті змішування компонентів; ме-тоди - спеціальні аналітичні, хімічні, фізико-хімічні, методи досліджень з використанням сучасних приладів; новизна -науково обгрунтовано використання бобів сої при одержанні багатокомпонентних сумішей у технології виробництва кормо-вого продукту ЗНМ, зроблен розрахунонок вибору оптималь-них параметрів обробки бобів сої, що дозволив визначити час прогріву 60с при 405К, встановлено принципову відмінність мікроструктури й властивостей соєвих частинок отриманих шляхом екструзійної обробки від части отриманих при механі-чному подрібненні, а також кінетику процесів, що мають істот-ну відмінність з абсолютних величин ступеню вологопоглинан-ня та активності гідрофільних центрів; встановлено, що однора-зова гомогенізація суміші на роторно-імпульсному апараті до-зволяє отримати достатню дисперсність суміші (клітковини-60 мкм, лактози-18 мкм, жиру-6); результати визначені оптіма-льні концетрації соєвого компоненту в сумішах (борошно-30%, екструдат-20%), розроблено і збалансовано з 22 показників ре-цептуру кормового продукту, затверджена в установленому порядку

технологія і технічні умови ТУ У 15.7-05417118.026-2002, технологія і дослідна партія продукту прйшли апробацію в промислових умовах, очікуваний економефект при використанні бобів сої дозволяє знизити собівартість сировини на 30%. Ключові слова: замінник незбираного молока, боби сої, вологопоглинання, екструзія, дисперсність. .

2. Object - technology of the previous processing of beans of a soya and dairy - vegetative mixes of the components received as a result of mixing; methods - special analytical, chemical, physical and chemical, methods investigation with use of modern devices; novelty scientifically It is proved using of beans of a soya at recep-tion of multicomponent mixes in the "know-how" of a fodder product of a substitute of whole milk., the made calculations of a choice optimum parameters processings of beans of a soya which have allowed to determine time heating 60c at 405K, basic difference microstructure and properties soya particles received by the way extrusion but processings from particles received is established at mechanical crushing, and also kinetics processes which have essential difference from the absolute - their sizes of a degree dehumidification and activity hydrophilic the centers; It is established, that disposable homogenization of a mix on the rotor-pulse device allows to receive sufficient dispersiveness compounds mixes (cellulose -60 a micron, lactoses - 18 of a micron, fat - 6); results are determined optimal concentration soya to a component in mixes (a flour - 30 of %, extrudate -20 %), is developed and bal-anced from 22 parameters a compounding of the fodder product, also the technology authorized when due hereunder and specifica-tions that In 15.7-05417118.026-2002, technology and a research party of a product accepted approbation in the industrial conditions, expected economic benefit at use of beans of a soya allows to lower the cost price of raw material on 30 %. Key words: substitute of the whole milk, soybeans, extrudate, dispersity.

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. Шурчкова Юлія Одександрівна
2. Shurchkova Yuliya Odeksandrivna

Кваліфікація: д.т.н., 05.14.06

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. Дмитрук Євген Адамович
2. Дмитрук Євген Адамович

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

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Шерстобітов Валерій Валентинович
2. Шерстобітов Валерій Валентинович

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	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.