

ЛІТОПИС

ДИСЕРТАЦІЙНИХ РОБІТ СПІВРОБІТНИКІВ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



1934-2014

ТОМ II

НУХТ -2014



Літопис

**дисертаційних робіт співробітників
Національного університету харчових технологій
1934–2014 рр.**

у 2-х томах

Том 2: 2002–2014 рр.

Київ НУХТ 2014

**УДК 01
Н34**

Науковий редактор:

С. В. Іванов, ректор університету, професор

Упорядники:

Н. П. Левченко, директор науково-технічної бібліотеки

І. В. Костина, заступник директора науково-технічної бібліотеки

Ю. С. Беседа, головний бібліотекар науково-технічної бібліотеки

Літопис дисертаційних робіт співробітників Національного університету харчових технологій 1934-2014 рр. : у 2-х т. Т. 2 : 2002–2014 рр. / наук. ред. С. В. Іванов ; упоряд. : Н. П. Левченко, І. В. Костина, Ю. С. Беседа. – К. : НУХТ, 2014. – 202 с.

Науково-допоміжний бібліографічний покажчик призначений для викладачів, аспірантів, магістрантів, студентів ВНЗ та усіх тих, хто займається науково-дослідною діяльністю.

© Національний університет харчових технологій, 2014



ПЕРЕДМОВА

Входження національної вищої школи в Європейський простір є складним та багатограним завданням, що потребує формування відповідного інформаційного забезпечення, ресурсної бази у вищому навчальному закладі.

Характерною ознакою сучасного етапу світового суспільного розвитку є перетворення науки й освіти на одну з найбільших та найважливіших сфер людської діяльності, яка істотно впливає на всі інші складові суспільного життя. Здатність сучасної системи освіти задовольняти потреби суспільства у висококваліфікованих фахівцях визначає темпи і напрями економічного розвитку країни.

У будь-якій сучасній державі існує й підтримується система підтвердження наукової та педагогічної кваліфікації у вигляді наукових ступенів і вчених звань, яка має своє національне підґрунтя й певні особливості.

Вища освіта Російської імперії бере свій початок зі створення у 1724 р. Академії наук та мистецтв, тоді як систему вищої освіти було започатковано 1755 р. створенням Московського університету. Потім майже через півстоліття було створено ще три університети: у 1803 р. – Дерптський (сьогодні – Тартуський), у 1804 р. – Казанський, у 1805 р. – Харківський. У 1819 р. Головний педагогічний інститут було реорганізовано у Санкт-Петербурзький університет. І нарешті, у 1834 р. замість ліквідованого у 1831 р. Віленського університету – засновано Київський університет Св. Володимира.

Українські вищі навчальні заклади почали засновуватися наприкінці XVI ст. (Острозька академія 1576 р., Києво-Могилянська колегія (академія) 1615–1632 рр., пізніше – Львівський університет 1661 р.), спочатку запрошуючи викладачів зі ступенями від Патріарха Константинопольського, з Ватикану, або віддаючи перевагу власним випускникам, які одержали науковий ступінь за кордоном.

Отже, за досить короткий історичний період було сформовано систему вищої освіти, яка потребувала не лише забезпечення кваліфікованими науковими кадрами, а й створення умов для їх підготовки та атестації. При цьому в Росії не було системи надання наукових ступенів, достатньої наукової бази для підготовки дисертацій, вчених, здатних керувати дослідженнями майбутніх магістрів і докторів. Саме тому деякі студенти їхали за кордон, аби завершити свою освіту та одержати науковий ступінь.

З початку XVIII ст. до 1764 р. такі відрядження до провідних університетів і академій Західної Європи були єдиною формою підготовки науково-педагогічних кадрів. Основними цілями наукових відряджень було отримання якісної професійної освіти, а також виконання та захист дисертацій, присудження наукового ступеня.

Вперше право надавати здобувачам наукових ступенів у галузі медицини за імператорським указом мала Медична колегія в 1754 р. Проте перший російський доктор медицини, який отримав цей науковий ступінь у Росії, з'явився лише в 1794 р.

В університетах Європи, які одночасно були навчальними та науковими центрами, в XVIII ст. склалася система наукових ступенів бакалавра, магістра та доктора. Ці ступені відповідали трьом категоріям викладацьких посад. Ступінь бакалавра зазвичай мали репетитори та вчителі нижчих або підготовчих класів університетів, магістра – викладачі університетів, доктора – професори університету й особи, які очолювали університетські кафедри.

У Росії підготовка наукових кадрів також велася в університетах. Однак в європейських країнах університети виникали, як правило, під егідою церкви, незалежно від світської влади, тоді як у Росії було утворено державні установи, які іменувалися «імператорськими». Таким чином, атестація науково-педагогічних кадрів у Росії зароджувалася та розвивалася як державна система.

На початку XIX ст., 12 вересня 1803 р. було прийнято Статут Імператорського Дерптського (сьогодні – Тартуського) університету, яким передбачалася можливість присвоєння двох вчених ступенів – доктора і магістра. При цьому встановлювався поділ викладання всіх наук на чотири факультети (відділення), прийнятий в європейських університетах – богословський, юридичний, медичний і філософський, що може розглядатися як прообраз номенклатури спеціальностей.

Філософське відділення через значну різницю предметів наук поділялося на чотири особливих класи: філософських і математичних наук; природничих наук; філолога-історичних; технолого-економічних.

Цікаво, що вже в 1803 р. Статут також визначав, що звання доктора не повинно надаватися за: «а) За переклади... с) За твір, який без особливої праці вибраний з інших книг вітчизняних, або іноземних». У цьому Статуті вперше з'явилася фундаментальна правова норма про обов'язковість послідовного присудження вчених ступенів: «Докторський ступінь можуть одержати в університеті виключно особи, які мають ступінь магістра».

Порушення в 1816 р. цього законодавчого припису його юридичним факультетом коштувало Дерптському університету великих неприємностей. Суть полягала у виявленні фактів торгівлі вченими ступенями, що одержали назву «дерптської афери», коли ступені докторів правознавства було присвоєно кравцю Вальтеру та фабриканту Веберу, минаючи, всупереч статуту, захист магістерської роботи. Через рік імператорським указом ступені було відібрано, а на факультеті проведено всебічне розслідування. Ця афера мала наслідки для всіх університетів, які до тієї пори керувалися власними правилами присудження ступенів, і стала приводом до реформи усталеної системи наукової атестації.

20 січня 1819 р. було прийнято єдине для всіх університетів Російської імперії «Положення про присудження наукових ступенів». Це положення визначало науки, за якими могли присвоюватися наукові ступені, і встановлювало єдиний для країни порядок їх отримання.

Нову редакцію цього найважливішого документа було ухвалено через чверть століття – 6 квітня 1844 р. Радами Санкт-Петербурзького, Московського, Харківського, Казанського та Київського Св. Володимира університетів надавалося право удостоювати наукових ступенів вчених на філософському, юридичному та медичному факультетах. На філософському та юридичному факультетах присуджувалися вчені ступені кандидата, магістра і доктора.

Наприклад, відповідно до цього Положення на фізико-математичному відділенні філософського факультету ступінь доктора присуджувалася за трьома розрядами: математики та астрономії, фізики та хімії, природничих наук; ступінь магістра з дев'яти розрядів: математики, астрономії, фізики, хімії, мінералогії, ботаніки, зоології, технології, сільського господарства і лісівництва. На юридичному факультеті ступінь доктора надавалася за двома розрядами: юридичними і політичними науками, а магістра – за чотирма: цивільного, кримінального, державного і загального права.

Львівський Йосифінський університет протягом 150 років присуджував вчені ступені ліцензятів та докторів наук. Для здобуття вченого звання доцента потрібна було мати вчений ступінь доктора, пройти триетапну процедуру хабілітації та відповідне затвердження міністром освіти у Відні. Кількість професорів завжди збігалася з кількістю кафедр, тобто посада завідувача кафедри завжди відповідала вченому званню професора та науковому ступеню доктора. Такі самі механізми діяли й у Чернівецькому університеті Франца Йосифа, створеному у 1875 р.

Складності підготовки та захисту докторських дисертацій призвели до того, що більшість професорів університетів Росії на зламі XIX–XX ст. мали тільки магістерський ступінь.

Це змусило Міністерство освіти Росії шукати шляхи полегшення здобувачам подолання цього бар'єру. Одним із таких шляхів стало збільшення «розрядів науку», за якими присуджувалися наукові ступені. Кількість «розрядів науку» постійно зростала, оскільки була прив'язана до кількості кафедр в університетах, і назва кафедр здебільшого визначала назву «розряду науку». За «Положенням» 1819 і 1837 рр. їх було 14, а за «Положенням» 1844 і 1864 рр. – відповідно 22 і 39.

Так, згідно з Положенням про випробування на наукові ступені (1864 р.) університети мали право присуджувати наукові ступені за 39 розрядами наук, з них на історико-філологічному факультеті – 10, на фізико-математичному – 11, на юридичному – 7; на факультеті східних мов – 11. Цим Положенням вперше не передбачався поділ розрядів наук на ступінь магістра і ступінь доктора.

У цьому Положенні (1864 р.) вперше пояснено термін «розряд науки». Відповідно до ст. 20 сукупність головних і допоміжних предметів у межах факультету становить сутність терміна «розряд науки». Таким чином, розряд науки визначав наукову спеціальність, яка, як раніше було встановлено іншими вченими, відповідала назві відповідної університетської кафедри.

При цьому в деяких університетах Росії і привірняних до них навчальних академіях, таких, як Петровська землеробська і лісова академія, в період з 1873 по 1894 рік, присвоювалися наукові ступені з прикладних наук. З огляду на це слід зазначити, що перетворення цієї академії на Московський сільськогосподарський інститут скасувало раніше прийняте рішення про дозвіл присуджувати в цьому навчальному закладі наукові ступені. Це викликало цілу дискусію в суспільстві навколо проблеми, за які заслуги слід надавати наукові ступені: за внесок «у теоретичні розробки» або ж «у прикладну науку». Московський сіль-

ськогогосподарський інститут таке право так і не отримав до 1917 р., хоча протягом багатьох років у Державну Думу Росії вносили відповідні законопроекти, що мали значну кількість прибічників.

Термін «технології» входив до складу найменування такого розряду на ступінь магістра, як «Технології, сільське господарство і лісівництво» (1837 р.). У подальшому він відокремився і з назвою розряду наук «Технології» (1844, 1864, 1866 рр.) діяв до 1918 р.

У цілому в період з 1815 по 1917 рік загальна кількість розрядів наук, за якими можна було присуджувати ступінь магістра в університетах Російської імперії становила 140: історико-філологічні – 45, східної філології – 27, фізико-математичні – 33, юридичні – 35. Дещо більшою була кількість розрядів наук на ступінь доктора – 166: історико-філологічні – 49, східної філології – 34, фізико-математичні – 39, юридичні – 31 і медичні – 13.

Отже, й тоді були спроби виокремити різні групи наук: «головні» і «другорядні», хоча більш практична значущість прикладних наук для народного господарства та науково-технічного прогресу в його різних галузях не викликала сумнівів. А звідси снобізм і консерватизм поглядів професури класичних університетів стосовно «другорядних», особливо периферійних навчальних закладів. На жаль, цей погляд не викорінено і сьогодні в науковому середовищі.

Незважаючи на всі труднощі й перешкоди в атестації, погане матеріальне становище більшості викладачів, прийнята в Росії система атестації наукових і науково-педагогічних кадрів вищої кваліфікації прискорила формування висококваліфікованих викладацьких колективів університетів.

Так, загальна кількість осіб, затверджених у наукових ступенях і в званні дійсного студента в університетах Російської імперії, становила 41566 (табл.1).

Практично відразу після Жовтневої революції 1917 р. з метою докорінної зміни існуючої в імператорській Росії системи атестації наукових працівників Декретом Ради Народних Комісарів (РНК) «Про деякі зміни в складі і устрої державних вчених та вищих навчальних закладів Російської Республіки» від 1 жовтня 1918 р. наукові ступені доктора, магістра, ад'юнкта і всі пов'язані з цим права та переваги було скасовано. Тим самим було ліквідовано кастовість, що панувала у вищій школі, та корпоративність професорсько-викладацького складу, для того, щоб відкрити шлях новим кадрам – носіям нового світогляду.

Таблиця 1. Кількість осіб, затверджених у наукових ступенях в університетах Російської імперії

Університет	Кількість осіб, затверджених у наукових ступенях				
	доктор наук	магістр	кандидат наук	дійсний студент	усього
Петербурзький	336	614	5888	2459	9297
Московський	991	469	3602	3102	8164
Дерптський (Юр'євський)	1711	250	2893	3198	8052
Варшавський	96	43	1231	2317	3687
Харківський	289	157	1705	1433	3584
Київський	242	188	1359	1672	3461
Казанський	275	136	1021	1311	2743
Новоросійський	106	78	754	1091	2029
Томський	40	4	46	267	357
Віленський	7	34	90	68	199
Саратовський	3	-	-	-	3

Разом з тим, скасування дореволюційних наукових титулів й пов'язаних з ними прав та пільг, і введення нових звань професорів та викладачів із заміщенням посад за конкурсом стосувалося тільки Росії. Між тим, українські вищі навчальні заклади позбулися академічної автономії та інших основних привілеїв вікової університетської системи і лише за своєю структурою (ректорат, факультети, кафедри) нагадували європейські університети.

Подальший розвиток країни, різке зростання потреб науки і промисловості, які активно розвивалися, в кваліфікованих кадрах призвели до відродження системи підготовки науко-

вих і науково-педагогічних кадрів на новій основі. Першим кроком на цьому шляху стали реформи вищої школи: вперше двері вищих навчальних закладів було відкрито для трудящих та їхніх дітей, освіта стала безкоштовною, було скасовано вступні іспити, а також дипломи й атестати, необхідні для зарахування до вищих навчальних закладів (вимагалися лише посвідчення особи та довідка про досягнення 16-річного віку).

Захист дисертацій на здобуття наукових ступенів кандидата наук і доктора наук у СРСР було відроджено в 30-ті роки минулого століття з прийняттям Постанови Ради Народних Комісарів СРСР №79 від 13 січня 1934 р. «Про наукові ступені і звання», згідно з якою було введено наукові ступені кандидата і доктора наук як спосіб встановлення кваліфікації наукових працівників у певній галузі науки. Ступеня магістра наук не стало. Його було відновлено в Україні тільки в 1991 р. з прийняттям закону «Про освіту». Цей ступінь є не науковим, а академічним, оскільки відображає, насамперед, освітній рівень випускника вищої школи і свідчить про наявність його умінь та навичок, притаманних науковцю-початківцю.

У початковий період свого існування наукові ступені за результатами захисту дисертацій присуджувалися в СРСР кваліфікаційними комісіями, організованими при наркоматах, АН СРСР та республіканських академіях. Згідно з Інструкцією «Про порядок застосування Постанови РНК СРСР від 13 січня 1934 р. «Про наукові ступені і звання», затвердженої РНК СРСР 10 червня 1934 р., надання наукових ступенів з технічних наук затверджувалося вищою атестаційною комісією Всесоюзного комітету з питань вищої технічної школи при ЦВК СРСР, президіями Академії наук СРСР і академій наук союзних республік, а також кваліфікаційними комісіями наркоматів СРСР за галузями знань, які входять у коло їх відання. У цьому документі галузі наук представлені узагальнено, дрібніші спеціальності до уваги не бралися.

З цього моменту в СРСР почала формуватися і функціонувати система присудження наукових ступенів і звань, що ґрунтується на жорсткій централізації управління нею.

Також було затверджено список вищих навчальних закладів та науково-дослідних інститутів, яким надавалося право прийому докторських і кандидатських дисертацій та представлення до наукового ступеня доктора наук, а Всесоюзним комітетом у справах вищої школи при РНК СРСР затверджено перелік дисциплін, з яких надавалося право присуджувати наукові ступені доктора і кандидата наук. Так, Київському хіміко-технологічному інституту харчової промисловості ім. А. І. Мікояна було надано право присуджувати наукові ступені доктора і кандидата технічних наук з таких дисциплін, як технологія вуглеводів, технологія харчових продуктів, машини, апарати і установки харчового виробництва.

Через декілька років Постановою РНК СРСР № 464 від 20 березня 1937 р. «Про наукові ступені і звання» перелік галузей наук, за якими могли присуджуватися наукові ступені, було розширено до 18, а право затвердження докторських дисертацій передано Вищій атестаційній комісії Всесоюзного Комітету у справах вищої школи при РНК СРСР. Хоча кількість галузей тепер збільшилася вдвічі, для багатьох наукових галузей знайти єдине місце, яке б усіх влаштувало, виявилось надзвичайно складно, тому у Всесоюзний комітет у справах вищої школи при РНК СРСР з регіонів постійно надходили пропозиції щодо внесення до Номенклатури нових класів наук, нових спеціальностей.

Разом з тим зазначена Постанова РНК СРСР заклала основи для подальшої диверсифікації номенклатури спеціальностей наукових і науково-педагогічних працівників кожної з галузей наук, еволюція яких відбувалася протягом всієї історії функціонування системи атестації кадрів у СРСР.

Крім того, Постановою РНК СРСР № 464 від 20 березня 1937 р. було затверджено оновлений список вищих навчальних закладів і науково-дослідних інститутів, яким надавалося право прийому докторських і кандидатських дисертацій та представлення до наукового ступеня доктора наук. Усього в цьому списку було представлено 45 організацій СРСР, у тому числі чотири розташовано у Києві – Київський державний університет, Київський медичний інститут, Київський індустріальний інститут і Київський хіміко-технологічний інститут харчової промисловості ім. А. І. Мікояна. Останній був єдиною організацією Наркомату харчової промисловості СРСР, якій було надано таке право.

Через рік зазначений список вищих навчальних закладів та науково-дослідних інститутів рішенням уряду СРСР було розширено, а Всесоюзним комітетом у справах вищої школи затверджено перелік дисциплін, за якими надавалося право присуджувати наукові ступені доктора і кандидата наук. Так, Київському хіміко-технологічному інституту харчової промисловості ім. А. І. Мікояна додатково було надано право присуджувати наукові ступені доктора і кандидата технічних наук з таких дисциплін, як теплотехніка і технічна мікробіологія.

Обмежена кількість навчальних закладів, що мали право на проведення захистів

дисертацій та умови для підготовки докторів і кандидатів наук значною мірою стримувала подальше якісне та кількісне зростання професорсько-викладацького складу навчальних закладів України. Так, із загальної кількості вищих навчальних закладів, які мали право на захист кандидатських і докторських дисертацій, у Росії розміщувалося 74%, а в Україні – лише 9,4%.

У важкі повоєнні роки основною формою підготовки науково-педагогічних кадрів для вищої школи залишався захист дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата або доктора наук, найчастіше підготовлених в аспірантурі чи докторантурі. Цю систему було започатковано ще у 1939 р., при цьому такими, що закінчили аспірантуру, вважалися лише особи, які захистили дисертацію. За роки війни через мобілізацію, евакуацію та припинення діяльності навчальних закладів та науково-дослідних установ на окупованих територіях кількість аспірантів СРСР скоротилася майже в 5 разів. У 1943 р. їх нараховувалося лише 3,6 тис., що становило 21,3% від кількості довоєнного 1940/1941 навчального року.

Уже з осені 1944 р. підготовку аспірантів відновили 55 кафедр вищих навчальних закладів України, в тому числі й Київського хіміко-технологічного інституту харчової промисловості ім. А. І. Микояна. У структурі підготовки фахівців переважали гуманітарні науки, з наголосом на загальносоюзну проблематику. Значно менше в системі аспірантури були представлені технічні напрямки. В цілому вжиті заходи з відродження та нормалізації діяльності вищих навчальних закладів дали змогу до 1945 р. відновити 50,3% довоєнної кількості аспірантів.

У середині 1950-х років у СРСР почався період серйозного реформування всіх сфер науки, у тому числі в системі підготовки висококваліфікованих кадрів. Початок цим змінам поклала постанова ЦК КПРС і Ради Міністрів СРСР від 20 серпня 1956 р., на виконання якої в номенклатуру наукових спеціальностей було внесено глобальні зміни. Так, усі галузі науки було серйозно деталізовано введенням великої кількості конкретних спеціальностей.

Першим радянським документом, яким вводилася спеціальна і докладна регламентація питань номенклатури спеціальностей наукових працівників у галузі технічних наук, був наказ Міністра вищої освіти СРСР № 1332 від 19 грудня 1957 р. «Про затвердження номенклатури спеціальностей аспірантської підготовки у вищих навчальних закладах і науково-дослідних інститутах СРСР і переліку спеціальних предметів кандидатських іспитів».

Ця номенклатура містила низку принципових нововведень. Зокрема, вперше було введено 18 спеціальностей у сфері технології харчових виробництв.

Це сприяло збільшенню кількості наукових спеціальностей і, отже, спеціалізованих вчених рад у Київському технологічному інституті харчової промисловості, що зумовило збільшення кількості захищених в інституті дисертацій.

У новітній історії України (після 1992 р.) перелік спеціальностей наукових працівників коригувався 41 раз: зміни вносилися Головною Радою Вищої атестаційної комісії України 1993 р. – 1 раз, 1994 р. – 6, 1995 р. – 8, 1996 р. – 1; Вищою атестаційною комісією України 1997 р. – 1 раз, 1998 р. – 1, 1999 р. – 3, 2000 р. – 2, 2001 р. – 2, 2002 р. – 1, 2003 р. – 2, 2004 р. – 2, 2006 р. – 4, 2007 р. – 3, 2009 р. – 1, 2010 р. – 1; Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України по 1 разу 2011 і 2012 рр.

Зміни у переліку наукових спеціальностей, а також розширення переліку напрямів підготовки фахівців у Національному університеті харчових технологій, збільшення обсягів наукових досліджень призводили до переформатування та збільшення кількості спеціалізованих вчених рад. Станом на 2014 р. у Національному університеті харчових технологій працює сім спеціалізованих вчених рад:

1. Спеціалізована вчена рада Д 26.058.01

має право прийняття до розгляду та проведення захистів дисертацій на здобуття наукового ступеня **доктора (кандидата) економічних наук** за спеціальностями:

08.00.03 – економіка та управління національним господарством;

08.00.04 – економіка і управління підприємствами (за видами економічної діяльності).

2. Спеціалізована вчена рада Д 26.058.02

має право прийняття до розгляду та проведення захистів на здобуття наукового ступеня **доктора (кандидата) технічних наук** за спеціальністю:

05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв.

3. Спеціалізована вчена рада Д 26.058.03

має право прийняття до розгляду та проведення захистів дисертацій на здобуття наукового ступеня **доктора (кандидата) технічних наук** за спеціальностями:

03.00.20 – біотехнологія;

05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів.

4. Спеціалізована вчена рада Д 26.058.04

має право прийняття до розгляду та проведення захистів дисертацій на здобуття наукового ступеня **доктора (кандидата) технічних наук** за спеціальністю:

05.18.05 – технологія цукристих речовин та продуктів бродіння.

5. Спеціалізована вчена рада К 26.058.05

має право прийняття до розгляду та проведення захистів дисертацій на здобуття наукового ступеня **кандидата технічних наук** за спеціальностями:

05.13.07 – автоматизація процесів керування;

05.14.06 – технічна теплофізика та промислова теплоенергетика;

05.13.06 – інформаційні технології.

6. Спеціалізована вчена рада Д 26.058.06

має право прийняття до розгляду та проведення захистів дисертацій на здобуття наукового ступеня **доктора (кандидата) технічних наук** за спеціальностями:

05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів;

05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур.

7. Спеціалізована вчена рада Д 26.058.07

має право прийняття до розгляду та проведення захистів дисертацій на здобуття наукового ступеня **доктора (кандидата) технічних наук** за спеціальностями:

05.18.06 – технологія жирів, ефірних олій і парфумерно-косметичних продуктів;

05.18.13 – технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів.

Освіта – це стратегічний ресурс соціально-економічного розвитку суспільства, зміцнення авторитету та конкурентоспроможності держави на міжнародній арені. Від якості розбудови її системи залежить інтенсивність інтелектуального потенціалу людства. У сучасних умовах формування наукової спадщини стає основою розвитку вищої освіти України.



2002

**Роботи на здобуття наукового
ступеня кандидата наук**

1533. Бондаренко С. М. Рейтингове управління конкурентоспроможністю продукції промислових підприємств (на прикладі взуттєвого виробництва) : дис. ... канд. техн. наук : 08.06.01 / Бондаренко Світлана Михайлівна ; Київський національний університет технологій та дизайну. – Київ, 2002. – 243 с.

Дисертацію присвячено розробці організаційно-економічних засад підвищення конкурентоспроможності продукції та підприємств взуттєвої галузі на основі рейтингового управління цим процесом. Запропоновано нові показники задоволеності споживача виробом і методику їх оцінки, розроблено та впроваджено систему рейтингового управління конкурентоспроможністю взуттєвого підприємства, запропоновано рекомендації з удосконалення асортиментної політики та визначення рентабельності капіталовкладень у виробництво конкурентоспроможної продукції.

1534. Ботвін В. Л. Ідентифікація пташника для побудови системи автоматизації температурного режиму : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Ботвін Володимир Людвігович ; Національний аграрний університет. – Київ, 2002. – 161 с.

Дисертацію присвячено питанням побудови сучасних систем ідентифікації та адаптивного управління у промисловому птахівництві, якісного визначення параметрів моделі технологічних процесів та питанням, пов'язаним зі зменшенням обчислювальної складності методів ідентифікації. Розроблено ряд способів, які дозволяють підвищити швидкість методів пасивної ідентифікації та параметричної оптимізації шляхом формування та використання вибірки з адаптивним кроком дискретизації.

1535. Вітряк О. П. Удосконалення технології безалкогольних напоїв бродіння з використанням нетрадиційних культур мікроорганізмів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Вітряк Оксана Павлівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2002. – 201 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології натуральних безалкогольних напоїв шляхом використання нетрадиційних культур мікроорганізмів, що входять до складу, так званого, «чайного гриба». Виділено консорціум мікроорганізмів *Medusomyces gisevii* V, до складу якого входять чисті культури дріжджів *Zygosaccharomyces fermentati* V та оцтових бактерій *Acetobacter xylinum* V при співвідношенні їх у середньому 1:100. Встановлено оптимальні технологічні параметри процесу зброджування чайно-цукрового суслу даним консорціумом. Вміст комплексу збалансованих за якісним та кількісним складом біологічно активних речовин у напої є передумовою до його використання у лікувально-профілактичному харчуванні. Розроблено та затверджено необхідну нормативно-технічну документацію на безалкогольний напій «Віталон», технологію якого засновано на використанні культури *Medusomyces gisevii* V. Для збільшення терміну зберігання напою розроблено режими його теплової обробки, при яких зберігаються біологічно активні речовини та високі органолептичні показники напою.

1536. Гайдук Т. Г. Трансформація системи реалізації зерна в Україні до ринкових умов : дис. ... канд. екон. наук : 08.07.02 / Гайдук Тетяна Григорівна ; Інститут аграрної економіки. – Київ, 2002. – 185 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

У дисертації викладено матеріали дослідження та наслідків трансформації системи реалізації зерна в Україні за умов ринкового реформування економіки. Становлення нових принципів взаємовідносин на ринку зерна повинно здійснюватися як комплексна система, що потребує узгодженості складових – законодавчої бази, механізму ціноутворення та розвинутої інфраструктури. Обґрунтовано основні напрямки цінової політики та роль держави у вирішенні проблем зернового ринку. Викладено основні напрямки організаційних заходів щодо удосконалення економічних відносин на ринку зерна, надання їм стимулюючого характеру та піднесення на цій основі інтенсивності зернової галузі України.

1537. Гнатенко М. А. Розробка технології пектинових екстрактів та способу їх сушіння : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Гнатенко Микола Андрійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2002. – 215 с.

Дисертацію присвячено розробленню технології пектинових екстрактів із рослинної сировини і сухих пектиновмісних продуктів та нового обладнання для їх виробництва. На основі проведених досліджень науково обґрунтовано, розроблено і впроваджено у виробництво безвідходну екологічно безпечну технологію харчових пектинових екстрактів і сухих пектиновмісних продуктів та обладнання для їх отримання. Визначено фізико-хімічні властивості, кінетичні характеристики пектинових екстрактів при їх сушінні, а також технологічні та теплові режими роботи розробленої розпилювальної сушильної установки. Розроблено апаратурно-технологічну схему виробництва сухих пектинових екстрактів, сухих пектиновмісних продуктів, технологічний регламент, нормативно-технічну документацію на пектинопродукти та наведені дані про їх економічну ефективність.

1538. Дичко А. О. Біотехнологія локального очищення жировмісних стічних вод : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Дичко Аліна Олегівна ; Український державний університет харчових технологій. – Київ, 2002. – 210 с.

Дисертацію присвячено дослідженню процесів біотрансформації органічних забруднень, що містяться в стічних водах олійно-жирового виробництва, та розробленню технології локального очищення стоків цієї категорії. Досліджено періодичне анаеробне бродіння стічних вод олійно-жирового комбінату в різних температурних режимах. Розроблено оптимальний режим безперервного метанового зброджування таких стоків. Досліджено вихід біогазу та його енергетичну цінність залежно від параметрів анаеробної ферментації. Вивчено процес аеробного оброблення зброджених стоків олійно-жирового виробництва. Доведено доцільність застосування симбіотехнології для доочищення зброджених стічних вод олійно-жирових виробництв до вимог щодо якості стоків, що скидаються в сплавну каналізацію міста. Випробувано роботу симбіотенка для очищення жировмісних стічних вод у промислових умовах. Запропоновано технологію комплексного локального очищення висококонцентрованих стічних вод олійно-жирових підприємств, що включає термофільне метанове бродіння та аеробне оброблення із застосуванням іммобілізованої мікрофлори. Показано можливість застосування кінетичних констант метанової ферментації, отриманих під час лабораторних досліджень, для передбачення результатів анаеробного зброджування відходів у напівпромислових та промислових умовах.

1539. Зарицька М. В. Біохімічні та структурно-функціональні особливості клітин еритроциту та тромбоцитів при інсулінзалежному цукровому діабеті : дис. ... канд. біол. наук : 03.00.04 / Зарицька Марина Вікторівна ; Львівський національний університет ім. Івана Франка. – Київ, 2002. – 121 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

У дисертації наведено результати дослідження біохімічних процесів, що лежать в основі активації тромбоцитів при інсулінзалежному цукровому діабеті, а саме участі різних ізоформ NO-синтази в утворенні внутрішньоклітинного медіатора – оксиду азоту. Встановлено, що в основі активації тромбоцитів лежать зміни їх ультраструктурної організації та перерозподіл білків цитоскелету. Показано, що при цукровому діабеті зміна функціонального стану тромбоцитів узалежнена перерозподілом вмісту фракцій білків цитоскелету кров'яних пластинок.

1540. Кириченко О. М. Державне регулювання експортного потенціалу харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.07.01 / Кириченко Ольга Миколаївна ; Науково дослідний економічний інститут Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції в Україні. – Київ, 2002. – 165 с.

У дисертації обґрунтовано теоретичну концепцію розвитку експортного потенціалу як самостійну підсистему державного регулювання. Охарактеризовано систему економічних передумов формування експортної стратегії ХП, яка ґрунтується на результатах комплексного дослідження продуктивності використання природно-ресурсних чинників, сировинної бази харчової промисловості та споживчого потенціалу світового ринку. Удосконалено модель розрахунку експортного потенціалу ХП, яка ґрунтується на використанні показників ефективності земельних ресурсів, обсягів приросту, ресурсоемності та рентабельності продукції переробної промисловості. Запропоновано комплекс практичних заходів правового, адміністративного та економічного забезпечення активізації зовнішньоекономічної діяльності галузі.

1541. Кобер В. Т. Розроблення способів інтенсифікації уварювання цукрових утфелів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Кобер Віктор Теодорович ; Український науково-дослідний інститут цукрової промисловості. – Київ, 2002. – 143 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології уварювання цукрового утфелю. На основі проведених досліджень науково обґрунтовано можливість інтенсифікації промислової кристалізації цукрози вдуванням неконденсованих газів. Розробленим розрахунково-експериментальним методом уперше визначено миттєвість кристалізації цукрози в умовах уварювання цукрових утфелів і виведено математичну залежність її від вмісту кристалів, температури, коефіцієнта пересичення та чистоти міжкристального розчину. Розроблено й впроваджено у виробництво на Гнідавському цукровому заводі спосіб уварювання утфелю 2 кристалізації. Промисловими дослідженнями встановлено, що за рахунок вдування неконденсованих газів в утфель тривалість його уварювання скорочується на 10...15 %, кольоровість зменшується на 7...10 %, а середній розмір кристалів цукру збільшується на 20...25 %.

1542. Косів Р. Б. Розробка технології дріжджових лізатів у полі ультразвукових хвиль для інтенсифікації біотехнологічних процесів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Косів Руслана Богданівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2002. – 136 с.

Дисертацію присвячено розробленню науково-теоретичних основ ультразвукового оброблення дріжджів для одержання лізатів і використання останніх для інтенсифікації біотехнологічних процесів бродильних виробництв. Досліджено лізис дріжджових клітин у полі ультразвукових хвиль залежно від частоти коливань, інтенсивності ультразвуку, концентрації та об'єму суспензії, тривалості та температурного режиму оброблення. Вивчений склад лізатів пекарських, пивних та спиртових дріжджів, одержаних

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

під дією ультразвукових хвиль, етанолу та толуолу. Зроблено порівняння ультразвукового способу одержання лізату з хімічними способами в присутності толуолу та етанолу за цитологічними особливостями клітин дріжджів, швидкістю та глибиною лізису. Показано доцільність і переваги використання ультразвукового лізату перед толуольним і етанольним. Досліджено стимулюючу дію ультразвукового лізату на швидкість бродіння м'ясного сусла, нагромадження спирту та біомаси дріжджів. Здійснено промислову апробацію розробленої технології дріжджового лізату, визначено економічний ефект від впровадження.

1543. Кравчук С. Л. Особливості психологічних детермінант агресивних проявів особистості: дис. ... канд. психол. наук: 19.00.01 / Кравчук Світлана Леонтіївна; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2002. – 265 с.

У дисертації проаналізовано статус агресії як психологічного явища та розглянуто теоретичні підходи щодо з'ясування сутності агресії, а також позитивні, негативні та амбівалентні функції агресії. На підставі кореляційного та факторного аналізу розкрито цілісний характер детермінації проявів вербальної агресії особистості, визначено характер взаємозалежностей між ситуаційною та індивідуально-особистісними детермінантами. Показано, що вплив індивідуально-особистісних детермінант опосередкований ситуаційною детермінантою – статевими характеристиками особи, що провокує агресію.

1544. Лошак Т. В. Автоматизоване управління виробництвом багатоасортиментної продукції молокозаводу: дис. ... канд. техн. наук: 05.13.07 / Лошак Тетяна Віталіївна; Український державний університет харчових технологій. – Київ, 2002. – 288 с.

Дисертацію присвячено питанням розробки методів та способів автоматизованого управління технологічним комплексом молочного заводу на основі інтелектуальних підсистем прийняття рішень та забезпечення надійності. Розроблена структура системи управління на основі організаційно-економічних підзадач оптимізації та координації роботи підсистем. Проведено параметричну оптимізацію математичних моделей на основі експериментальних даних. Розроблено алгоритмічне і програмне забезпечення інтелектуальних підсистем прийняття рішень. Розроблено функціональну структуру комп'ютерно-інтегрованої системи управління ТК молочного заводу. Реалізовано розроблену систему управління за допомогою розподіленої мікропроцесорної системи на основі контролерів і ПЕОМ, об'єднаних в мережі для створення комп'ютерно-інтегрованого виробництва.

1545. Мазник Л. В. Регіональні особливості формування ринку товарів народного споживання: дис. ... канд. екон. наук: 08.10.01 / Мазник Ліана Валеріївна; Рада по вивченню продуктивних сил України. – Київ, 2002. – 238 с.

У дисертації розроблено схему взаємодії головних індикаторів регіонального споживчого ринку (РСР) та відповідних елементів його структури: доходів, витрат і заощаджень населення, виробництва товарів народного споживання. Доповнено систему індикаторів оцінки стану, динаміки та ефективності функціонування РСР системою показників оцінки результатів, ресурсів і витрат ринку споживчих товарів. Удосконалено методику оцінки територіальної диференціації споживчого ринку із застосуванням комплексу показників, які відображають загальний ступінь диференціації розвитку споживчого ринку у державі, участь регіонів у формуванні загального рівня диференціації та ступінь неоднорідності регіонів за показниками розвитку споживчого ринку. Розглянуто методичні підходи щодо моделювання РСР як складової багаторангової системи, що доповнює існуючі застосу-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

вання системи міжрегіональних і міждержавних зв'язків з урахуванням нестійких процесів на ринку споживчих товарів.

1546. Майборода О. І. Синтез та спектральні властивості карбоціанінів з вуглеводневими містковими угрупованнями в хромофорі : дис. ... канд. хім. наук : 02.00.03 / Майборода Олена Іванівна ; Інститут органічної хімії. – Київ, 2002. – 146 с.

У дисертації винайдено шляхи синтезу тіакарбоціанінів з етиленовим містком та замісниками в хромофорі. Показано, що етиленове місткове угруповання може бути дегідрованим до вініленового. Проаналізовано вплив місткових угруповань на спектральні властивості, просторову будову та напрямок протонування карбоціанінів. Досліджено вплив одночасного введення місткових угруповань в α , $\sim$ γ -положеннях, та замісників різної електронної природи в β -положення хромофора тіакарбоціанів на їх кольоровість.

1547. Міненко М. А. Економіко-правові засади регулювання господарської діяльності підприємств тютюнової промисловості України : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Міненко Михайло Анатолійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2002. – 211 с.

Дисертацію присвячено обґрунтуванню впливу економіко-правових засад регулювання на ефективність господарської діяльності підприємств тютюнової промисловості України. Визначено економіко-правові засади регулювання господарської діяльності підприємств тютюнової промисловості України. Систематизовано основні інструменти державного регулювання та встановлено ефективність їх впливу на стан та перспективи розвитку підприємств, розміри інвестицій, кон'юнктуру ринку тютюнових виробів України та надходження коштів до державного бюджету. Розроблено методику розрахунку обсягів виробництва та реалізації тютюнових виробів на середньо- та короткострокову перспективу. Обґрунтовано необхідність введення змішаної системи оподаткування і забезпечення захисту ринку України від нелегального імпорту та обігу тютюнових виробів.

1548. Науменко Н. В. Символіка в образній структурі української новелістики кінця XIX – початку XX століть : дис. ... канд. філол. наук : 10.01.01 / Науменко Наталія Валентинівна ; Національний педагогічний університет ім. М. П. Драгоманова. – Київ, 2002. – 204 с.

У дисертації визначено роль фольклорної, музичної, живописної символіки в творенні образів культурних феноменів. Розроблено власну концепцію символу як образу макросвіту, сконцентрованого у мікросвіті слова. На підставі вивчення системи символів в образній структурі української новелістики виведено наукові парадигми «Символ-що-творить-Новелу» й «Новела-що-творить-Символ». Шляхом мікроаналізу новел установлено, що, символічний образ перебуває у нерозривному зв'язку з усіма елементами новелістичної оповіді, і це дає підстави для визначення особливостей індивідуального стилю новеліста. Розкрито роль його творчості в формуванні естетичної доктрини українського неоромантизму, символізму, імпресіонізму, експресіонізму.

1549. Нгуен А. К. Организационно-экономические методы обеспечения эффективности предприятий обувной промышленности Украины : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Нгуен Ань Куан, Киевский Национальный университет технологий и дизайна. – Киев, 2002. – 177 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

У дисертації розглянуто теоретичні та методологічні питання організаційно-економічного забезпечення ефективності підприємства. Розглянута така група питань: ефективність застосовуваних методів організації керівництва, покращення мотивації, підвищення конкурентоспроможності товару і підприємства. Запропоновано механізм формування стратегії і тактики підприємства залежно від конкурентної позиції, яку займає підприємство на ринку.

1550. Неделько І. Г. Економічна стратегія переробних підприємств АПК на ринку сокової продукції : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Неделько Ірина Георгіївна ; Миколаївський Державний гуманітарний університет ім. Петра Могили навчального-наукового комплексу «Києво-Могилянська академія». – Миколаїв, 2002. – 189 с.

Дисертацію присвячено проблемам формування економічної стратегії переробних підприємств АПК. Концептуально узагальнено та систематизовано теоретичні та методичні аспекти стратегічного управління підприємством. Виявлено закономірності економічного стану та організації виробництва підприємств – виробників соків та проведено оцінку рівня їх конкурентного статусу. Запропоновано та обґрунтовано механізм впровадження маркетингового підходу як визначального при стратегічному управлінні підприємствами. Розроблено методичні підходи щодо оцінки ефективності економічної стратегії розвитку підприємств – виробників сокової продукції. Запропоновано модель інформаційної системи стратегічного управління підприємством, побудовану за принципами мережових структур та інформаційної логістики. Розроблено методичний підхід до управління витратами на якість, спрямований на зменшення цих витрат чи на управління ними без збільшення інших витрат.

1551. Нікітіна І. В. Психологічні особливості суб'єктного самовизначення особистості у період повноліття : дис. ... канд. психол. наук : 19.00.07 / Нікітіна Ірина Всеволодівна ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2002. – 175 с.

У дисертації подано психологічний аналіз самовизначення особистості як суб'єкта активності в умовах навчання у вищих закладах освіти. Розвинуто новий напрямок гуманістичної психології і філософії, пов'язаний з розвитком суб'єктної активності людини. Встановлено, що період повноліття є сензитивним для розвитку суб'єктного самовизначення особистості. Здійснено аналіз проблеми суб'єктного самовизначення особистості студента як суб'єкта активності в умовах навчально-виховного процесу ВЗО. Вивчено структуру процесу суб'єктного самовизначення особистості як мотиваційного вчинку. З'ясовано, що головним механізмом його функціонування виступає механізм породження та прийняття смислу «Я – як суб'єкт активності».

1552. Пархоменко І. І. Автоматизована система управління ділянкою очищення дифузійного соку на базі нечіткої логіки : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Пархоменко Іван Іванович ; Український державний університет харчових технологій. – Київ, 2002. – 296 с.

Дисертацію присвячено питанню розробки автоматизованої системи управління технологічним процесом очищення дифузійного соку з використанням лінгвістичного підходу та нечіткої логіки. Розроблено структуру системи, що забезпечує підтримання технологічних параметрів в регламентних режимах за рахунок акумулювання в базі знань досвіду операторів-технологів (експертів з даної предметної області). Отримано математичну модель об'єкта другої сатурації на базі нечіткої логіки та розроблена структура нечіткого локального регулятора другої сатурації з використанням таблиць лінгвістичних

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

правил. Створені алгоритми та спосіб управління технологічними параметрами ділянки очищення дифузійного соку на базі нечіткої логіки. Автоматизовано систему управління ділянкою очищення дифузійного соку на базі нечіткої логіки є складовою частиною розподіленої комп'ютерно-інтегрованої системи цукрового заводу

1553. Попова В. Д. Шляхи активізації інвестиційної діяльності підприємств харчової промисловості в умовах обмеженості ринку позикового капіталу : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Попова Валентина Дмитрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2002. – 195 с.

У дисертації досліджено теоретичні основи та особливості шляхів активізації інвестиційної діяльності підприємств харчової промисловості за рахунок використання внутрішніх джерел фінансування та зміни форми власності підприємства. На основі проведеного аналізу визначено необхідність проведення чергової переоцінки основних фондів та запровадження при розрахунку амортизації корегуючих коефіцієнтів, які дозволять збільшити чисті грошові потоки підприємства. Обґрунтовано доцільність при перетворенні ЗАТ у ВАТ використання приватного розміщення акцій.

1554. Проценко Л. В. Удосконалення технології пива з використанням хмелю нових сортів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Проценко Лідія Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2002. – 187 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології пива шляхом оптимізації використання хмелю різних типів (гіркого і ароматичного) із забезпеченням високої якості цільового продукту. Розроблено методику комплексної технологічної оцінки хмелю різних сортів щодо придатності та оптимального способу перероблення його в пивоварінні. Методика передбачає поєднання органолептичного та біохімічного аналізу хмелю, уточнення його нормування з урахуванням варіабельності показників, приготуванням та оцінкою пива на спеціально створеній мініпивоварні. Встановлено характеристичні закономірності залежності якості пива від основних показників біохімічного складу хмелю. Експериментально обґрунтована необхідність при нормуванні хмелю враховувати вміст основних гірких, ефірних та фенольних сполук в комплексі. Визначено оптимальний біохімічний склад хмелю для пивоваріння, експериментально доведено залежність стійкості пива від вмісту в ньому хмелевих поліфенолів та встановлено їх оптимальну кількість. Доведено можливість використання хмелю з відносно низьким вмістом альфа-кислот як основного стандартного показника його якості. Запропоновано способи оптимізації технології сумісного перероблення хмелю різних типів у виробництві пива.

1555. Решетюк В. М. Математичне моделювання інформаційних потоків біотехнічної системи, з метою побудови автоматизованої системи управління технологічними процесами (на прикладі промислового пташника) : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.11 / Решетюк Володимир Михайлович ; Національний аграрний університет. – Київ, 2002. – 212 с.

Дисертацію присвячено математичному моделюванню інформаційних потоків біотехнічної системи, з метою побудови автоматизованої системи управління технологічними процесами (на прикладі промислового пташника). В роботі проведено ідентифікацію інформаційних потоків промислового пташника на трьох рівнях: оператора-технолога, бригадира та головних спеціалістів, на підставі яких було розроблено структурну схему системи прийняття рішень для промислового птахівництва. Згідно методики дослідження промислового пташника, шляхом проведення багатофакторного пасивного експерименту, були одержані експериментальні дані про вплив на яйценосність птиці основних

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

технологічних параметрів. Після процедури фільтрації та згладжування експериментальних даних, шляхом дослідження потоків речовини біотехнічної системи створено математичну модель. На підставі інформаційних потоків на птахофабриці було розроблено структурну схему системи прийняття рішень для промислового птахівництва.

1556. Рябенко В. В. Управління маркетинговими процесами в АПК (на матеріалах сільськогосподарських та переробних підприємств молочного підкомплексу Київської області) : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.02 / Рябенко Володимир Володимирович ; Національний аграрний університет. – Київ, 2002. – 217 с.

Дисертацію присвячено проблемам розвитку маркетингових процесів в АПК. Розкрито суть маркетингових процесів та їх особливості в аграрній сфері, проаналізовано сучасний стан та тенденції розвитку ринку молока в Україні, проведено оцінку сучасного стану управління маркетинговою діяльністю. Розроблено пропозиції щодо формування результативної системи управління маркетинговими процесами на основі вертикальної інтеграції та створення єдиної маркетингової інформаційної системи, обґрунтовані шляхи підвищення ефективності управління маркетинговою діяльністю. Обґрунтовано механізм забезпечення єдності економічних інтересів у системі діяльності від виробництва сировини до її реалізації споживачу.

1557. Савчук Н. І. Удосконалення технології хліба з борошна зі зниженими хлібопекарськими властивостями шляхом використання поліпшувачів : дис. ... канд. техн. наук / Савчук Наталія Іванівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2002. – 261 с.

Дисертацію присвячено розробленню композиції порошкоподібних хлібопекарських поліпшувачів на основі ферментних препаратів, удосконаленню технології хліба з борошна зі зниженими хлібопекарськими властивостями, подовженню термінів зберігання хліба. Досліджено вплив поліпшувачів на біохімічні, мікробіологічні та колоїдні процеси в тісті. Встановлено позитивний вплив складових поліпшувачів на структурно-механічні властивості напівфабрикатів, швидкість дозрівання тіста і якість хліба. Досліджено зміни крохмалю під дією ферменту Новамілу, виявлено збільшення накопичення мальтодекстринів в тісті та уповільнення ретроградації крохмалю хліба. На основі вивчення процесів, що мають місце при дії складових поліпшувачів на основні біополімерів борошна, запропоновано технологічний режим виробництва хліба з слабого та середнього по силі борошна з підвищеною автолітичною активністю.

1558. Сафонов В. А. Стратегія трансформації управління виноградарсько-винодельчеськими підприємствами Крима : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Сафонов Виктор Алексеевич ; Крымский государственный аграрный университет. – Симферополь, 2002. – 226 с.

Дисертацію присвячено вивченню закономірностей трансформації управління виноградарсько-виноробними підприємствами в умовах переходу до ринкових відносин і розробки теоретичних положень та практичних рекомендацій з удосконалювання структури, функцій і методів управління. Дана теоретична оцінка управлінських рішень щодо стримування процесів приватизації підприємств. Розкрито позитивні зрушення і наявні негативні тенденції в управлінні підприємствами АПК України за десять років економічних реформ. Обґрунтовано стратегію виходу з кризового стану підприємств і побудоване дерево цілей для її реалізації. Вивчено стан економіки виноградарсько-виноробних підприємств. Доведено необхідність державного регулювання підприємствами галузей виноградарства і виноробства. Обґрунтовано антикризову стратегію розвитку цих підприємств.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1559. Серебряков Р. А. Розроблення процесу імпульсного електроплазмового тиснення цукрового буряку та способу її комбінованої теплової і електричної обробки : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Серебряков Роман Анатолійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2002. – 129 с.

Дисертацію присвячено експериментальним та модельним дослідженням з розробки процесу імпульсного електроплазмового тиснення та використання його в поєднанні з попередньою тепловою обробкою. Встановлено, що ефективність електроплазмового тиснення цукрового буряку залежить як від напруженості електричного поля, так і від тривалості імпульсів та міжімпульсних пауз імпульсного електричного поля. Доведено, що зростання напруженості електричного поля підвищує ефективність електрообробки, оптимальна тривалість якої не повинна перевищувати характеристичний час прояву процесів дифузійної міграції вологи (близько 1 с для бурякової тканини). За допомогою математичного моделювання та експериментальних досліджень показано, що доцільним уявляється проводити комбіновану термічно-електричну обробку з попереднім нагрівом сировини до температури близько 50–550С, що забезпечує умови мінімізації енерговитрат на процес електроплазмового тиснення.

1560. Ситник І. П. Розробка технології хліба для екологічно забруднених зон з використанням водорості зостери : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Ситник Інна Петрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2002. – 196 с.

Дисертацію присвячено розробці та науковому обґрунтуванню технології хліба з використанням водорості зостери з метою надання хлібу оздоровчих властивостей. Досліджено вплив добавки на технологічні показники і якість хліба, на біохімічні і мікробіологічні процеси в тісті, а також на його структурно-механічні властивості. Показано, що морська трава підвищує харчову цінність хліба за рахунок збагачення його біологічно активними сполуками, такими як полісахариди, вітаміни, мінеральні речовини. Встановлено радіопротекторні властивості хліба із зостерою. Сформульовано теоретичні й практичні аспекти використання зостери, які покладені в основу розробки раціональної технології хліба для екологічно забруднених зон.

1561. Скрипник М. М. Енерго- і ресурсозберігаючі електротехнології опромінювання донорів та регенерантів рослин : дис. ... канд. техн. наук : 05.09.16 / Скрипник Микола Микитович ; Національний аграрний університет. – Київ, 2002. – 341 с.

У дисертації розроблено та впроваджено: агротехнічні й електротехнологічні вимоги до новітніх електротехнологій, енерго- та ресурсозберігаючі системи й режими опромінювання (безперервні, регульовані безперервні, «зірка-трикутник», квазістаціонарні, високочастотні, спектральні, комбіновані з використанням мережі живлення опромінювачів «лінійна-фазна-половина лінійної напруги»), а також методи і моделі енерго- та ресурсозбереження, що забезпечує раціональні витрати електричної енергії в галузі елітного насінництва АПК.

1562. Степанов Д. В. Ресурсоощадні теплогідродинамічні процеси термостабілізації систем біоконверсії : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Степанов Дмитро Вікторович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2002. – 181 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено дослідженню теплогідродинамічних процесів за умов зовнішньої задачі в одно-, дво- і трифазному середовищі, а також дослідженню підсистем термостабілізації реактора і енергозабезпечення систем біоконверсії. Досліджено вплив 6 варіантів організації конвекції на тепловіддачу від твердої стінки до одно-, дво- та трифазного середовища. Встановлено закономірності тепловіддачі від твердої стінки до локального нерівномірного газорідного середовища, створеного в області теплообмінної поверхні. Розроблено математичні моделі підсистем термостабілізації реактора та енергозабезпечення систем біоконверсії.

1563. Форостяна Н. П. Історичні аспекти у вивченні молекулярної фізики в середніх загальноосвітніх навчальних закладах України : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02 / Форостяна Нінель Петрівна ; Національний педагогічний університет ім. М. П. Драгоманова. – Київ, 2002. – 225 с.

У дисертації висвітлено історію становлення національної науки та культури. Розкрито маловідомі факти життя, діяльності, розглянуто творчий доробок вчених, що працювали на терені України. З'ясовано значущість їх доробку для світової науки. Результати їх наукової діяльності становлять практичне значення для реформування системи викладання фізики в середніх загальноосвітніх закладах. Обґрунтовано науково-методичні засади використання матеріалів з історії молекулярної фізики, визначено їх місце в курсі фізики середньої загальноосвітньої школи та розроблено методичну систему використання матеріалів з історії науки, спрямовану на підвищення ефективності навчально-виховного процесу з фізики, підвищення рівня підготовки майбутніх учителів.

1564. Чудік Ю. В. Удосконалення технології бісквітних і пісочних напівфабрикатів на основі ячмінного борошна : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Чудік Юлія Вікторівна ; Харківська державна академія технології та організації харчування. – Харків, 2002. – 316 с.

Дисертацію присвячено розробці технологій бісквітних і пісочних напівфабрикатів з вмістом ячмінного борошна від 50 до 100 % на заміну пшеничного борошна. На основі проведеного комплексу досліджень встановлено доцільність використання сумісної дії ацетату натрію та гліцерину для покращення структурно-механічних властивостей тіста і готових виробів. Визначено раціональні концентрації добавок – від 0,3 ... 0,4 % (за заміни 50...75 % пшеничного борошна) до 0,5...0,6 % (за заміни пшеничного борошна вище 75 % або за повним його виключенням) до маси борошняної сировини. Встановлено вплив добавок на формування якісної продукції на всіх етапах технологічного процесу.

1565. Шекмар Н. А. Економічна ефективність розвитку підприємств харчової промисловості (на прикладі Закарпатської області) : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Шекмар Надія Андріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2002. – 205 с.

Дисертацію присвячено питанням підвищення ефективності розвитку підприємств харчової промисловості і удосконаленню організаційно-економічного механізму їх функціонування в період ринкової трансформації економіки Закарпатського регіону. Розкрито сутність і закономірності розвитку підприємств харчової промисловості в ринкових умовах господарювання, визначено теоретико-методологічні та методичні засади оцінки ефективності їх діяльності. Розкрито особливості розвитку підприємств харчової промисловості в Закарпатті на сучасному етапі. Визначено орієнтовні потреби регіону в продовольстві, виявлено рівень і джерела їх задоволення, проаналізовано ефективність розвитку підприємств харчової промисловості, уточнено економічну сутність і визначені методичні підходи оцінки резервів підвищення ефективності діяльності підприємств

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

харчової промисловості. Обґрунтовано сутність і необхідність переходу підприємств харчової промисловості на інноваційний шлях розвитку, запропоновано напрями вдосконалення організаційно-економічного механізму розвитку підприємств харчової промисловості, розроблено механізм активізації зовнішньоекономічної діяльності підприємств харчової промисловості регіону.

1566. Янюк Т. І. Удосконалення технології преміксів з використанням пшеничних зародків : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Янюк Тетяна Іванівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2002. – 196 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню та науковому обґрунтуванню технології виробництва преміксів з використанням біологічно активної кормової добавки – пшеничних зародків, біохімічним, мікробіологічним, теплофізичним та гігроскопічним властивостям пшеничних зародків як об'єкта обробки та зберігання. Розроблено та досліджено режими оброблення електромагнітними хвилями мм-діапазону та сушіння пшеничних зародків з метою стабілізації якості. На підставі вивчених властивостей пшеничних зародків досліджено вплив їх на фізико-технологічні властивості преміксів, виготовлених на основі пшеничних висівок. Розроблена і науково обґрунтована удосконалена технологія виробництва преміксів з використанням пшеничних зародків, розраховано економічну ефективність впровадження даної технології.

1567. Яценко В. М. Розробка раціональних технологій нових кондитерських виробів на основі желатину : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Яценко Володимир Михайлович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2002. – 209 с.

Дисертацію присвячено проблемі розробки нових кондитерських виробів. В якості структуроутворювача кондитерських виробів використовується желатин. На основі проведеного комплексу досліджень розроблені та науково обґрунтовані раціональні технології та оптимальні рецептурні композиції нових кондитерських виробів: виробів маршмелу, гумі-мармеладу, м'якої жувальної карамелі.

2003

*Роботи на здобуття наукового
ступеня доктора наук*

1568. Василенко С. М. Теплообмін в парорідинних течіях теплообмінних апаратів харчових виробництв : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / Василенко Сергій Михайлович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 370 с.

У дисертації представлено результати комплексного теоретичного та експериментального дослідження теплогідродинамічних характеристик низхідного кільцевого парорідинного потоку з випаровуванням та вільних струменевих течій, що утворюються при витіканні рідини із розподільних пристроїв щілинного типу. Розроблено нові методики розрахунку теплообміну та гідродинаміки цих течій, в основу яких покладені напівемпіричні математичні моделі, що базуються на вперше запропонованому принципі черговості механізмів перенесення імпульсу та енергії в плівках та вільних плоских струменях рідини. Одержано емпіричні залежності для розрахунку теплообміну в низхідних кільцевих парорідинних потоках, у поодиноких і плоских струменях води під час конденсації на їх поверхні пари, а також залежність для розрахунку теплообміну під час конденсації пари із суміші з газами, що не конденсуються, на поверхні поодиноких струменів. Розроблено модель міжфазової взаємодії в низхідних кільцевих течіях та емпірична залежність для розрахунку еквівалентної шорсткості поверхні плівки рідини. Одержані залежність для визначення межі початку руйнування поодинокого струменя та залежність, що враховує вплив динамічної дії парового потоку на його рух.

1569. Кігель Н. Ф. Технології бактеріальних препаратів для функціональних продуктів і біологічно активних добавок : дис. ... д-ра техн. наук : 03.00.20 / Кігель Наталя Федорівна ; Технологічний інститут молока та м'яса. – Київ, 2003. – 425 с.

Дисертацію присвячено розробці нових технологій бактеріальних концентратів і заквашувальних препаратів на основі пробіотиків для сухих і рідких харчових і кормових молочних функціональних продуктів та біологічно активних добавок. Обґрунтовано та визначено стратегію пошуку штамів високої активності з різних джерел за критеріями, які висуваються до пробіотиків за біохімічними і технологічними властивостями. Узагальнено шляхи розширення функціональної активності заквашувальних культур через модифікацію традиційних заквасок та створення оригінальних за складом бактеріальних композицій з залученням пробіотичних штамів. Теоретично обґрунтовано та створено технології нових бакконцентратів АФ, АЛТ, БМК, заквашувальних культур прямого внесення Старт, СІ-2, БАТП-Ф, Біфідін і продуктів з їх використанням: харчових Біовіт, Фру-фру, кормового Біокорм та БАД у капсульній формі. Функціональну активність розроблених продуктів доведено клінічними випробуваннями. Впроваджено методику застосування бактеріального концентрату БМК та продукту Лактовіт білковий для лікування хронічних тонзилітів у дітей. Кормовий пробіотик Біфідін та продукт Біокорм рекомендовано до використання для профілактики та лікування диспепсій у молодняка сільськогосподарських тварин. Технології бактеріальних препаратів та функціональних продуктів захищено 12 патентами України.

1570. Кушевская Н. Ф. Физико-химические условия синтеза наноконпозиционных ферромагнитных порошков биомедицинского использования : дис. ... д-ра техн. наук : 05.16.06 / Кушевская Нина Федоровна ; Институт коллоидной химии и химии воды им. А. В. Думанского. – Киев, 2003. – 391 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук

Дисертацію присвячено фізико-хімічному дослідженню умов синтезу нанодисперсних частинок оксалатів металів і одержанню нанорозмірних композиційних порошків феромагнетиків термохімічним способом в стабільному хімічно інертному стані. Вперше досліджено вплив магнітних полів, створених мікрокристалами заліза на міководорості, мікроорганізми-сапрофіти і паразити, нормальні і патологічні клітини. Комплекс фізичних, фізико-хімічних, медико-біологічних досліджень, які мають велике значення для біології, фізичної та колоїдної хімії, фізико-хімії феромагнетиків, порошкової металургії, матеріалознавства вперше дозволив визначити нові галузі використання і створити на їх основі препарати біомедичного призначення: біологія (дослідження механізмів та створення цілісної теорії біологічно-активних властивостей металів; у промисловості – для знезараження води, очистки стічних вод різних мікробіологічних виробництв, при промисловому виробництві міководоростей, інше); медицина (створення нових лікувальних засобів і методів для хірургії, ендокринології, онкології, нейроонкології, інше).

1571. Лукасик К. Научно-технические основы повышения эффективности работы и долговечности клапанных гомогенизаторов : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / Лукасик Кшиштоф ; Национальный университет пищевых технологий. – Киев, 2003. – 230 с.

Дисертація узагальнює результати теоретичних і експериментальних досліджень з метою підвищення ефективності та довговічності обладнання для здійснення процесу гомогенізації – клапаних гомогенізаторів тиску (ГТ). Розроблено теоретичні передумови побудови загальної концепції оптимізації конструкції ГТ з метою підвищення довговічності їх деталей і ефективності процесу гомогенізації. Досліджено вплив конструкційно-технологічних чинників на інтенсивність і характер зношування їх деталей. Методами комп'ютерного моделювання вивчено вплив геометричних параметрів і конструкційних форм клапанів на динаміку руху дисперсних часток. Дано кількісну оцінку величини навантаження поверхневих шарів клапанів. Запропоновано методи зниження енергетичних витрат в системі клапана. Визначено зносостійкість нових конструкційних матеріалів та покриттів, які забезпечують суттєве підвищення довговічності ГТ.

1572. Серегин А. А. Научные основы создания транспортных систем экс-тракторов свеклосахарного производства : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / Серегин Александр Александрович ; Национальный университет пищевых технологий. – Киев, 2003. – 295 с.

Дисертацію присвячено дослідженню та проектуванню транспортних систем, які інтенсифікують процес масообміну в екстракторах цукробурякового виробництва. На основі проведених теоретичних та експериментальних досліджень сформульовано напрями інтенсифікації масообміну в буряковій стружці завдяки застосуванню комбінованого впливу імпульсного тиску та градієнта силового поля на узагальнений коефіцієнт внутрішньої і зовнішньої дифузії. Описано напружений і деформований стани соко-стружкової суміші в комірці транспортної системи екстрактора за допомогою методу скінченних елементів. Встановлено можливість використання силового поля, утвореного елементами транспортної системи, для інтенсифікації масообміну в екстракторі, проаналізовано основні фактори, що визначають його вплив на шар сокостружкової суміші і встановлено ортогональність ліній ковзання після прикладання навантаження. Визначено закономірності поведінки сокостружкової суміші в комірці транспортної системи і науковообґрунтована та експериментально підтверджена ефективність масообміну за рахунок зміни напруженого стану у шарі сокостружкової суміші, регульованого конструктивними параметрами елементів транспортних систем екстракторів.

Роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук

На основі використання ефекту мінісвітіння клітин запропоновано новий спосіб визначення ступеню плазмолізу стружки. Розроблено методи та засоби ранньої діагностики основних елементів транспортних систем дифузійних установок, призначених для зменшення ймовірності їх відмов у роботі.

1573. Хомічак Л. М. Наукове обґрунтування та розроблення способів очищення дифузійного соку : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.05 / Хомічак Любомир Михайлович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 447 с.

У дисертації представлено результати теоретичних та експериментальних досліджень підвищення ефективності вапняно-вуглекислотного очищення дифузійного соку шляхом використання ефектів кавітації, рециркуляції і активації та додаткового хімічного оброблення. Науково обґрунтовано та розроблено високоефективні способи очищення дифузійного соку з використанням одночасної дії на сік ефектів пароконденсаційної кавітації та активованої різними способами суспензії соку II сатурації і обладнання для їх реалізації. Розроблено новий спосіб активації вапняного молока із застосуванням ефектів пароконденсаційної кавітації та спосіб проведення попередньої дефекації з використанням на заключних стадіях процесу хлорного вапна та дифузійного соку як флокулянта. Розроблено способи проведення I та II сатурацій в одно- і двоступеневому режимах з використанням ефектів рециркуляції і маятникової сатурації та їх апаратне оформлення. Розроблено спосіб очищення клеровки жовтих цукрів з використанням суміші активованого та неактивованого осаду соку II сатурації і моноамонійфосфату.

1574. Юрчак В. Г. Наукове обґрунтування та розроблення технології макаронних виробів поліпшеної якості та профілактичного призначення шляхом використання нетрадиційної сировини і харчових добавок. В 2 кн. : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.01 / Юрчак Віра Гаврилівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 690 с.

Дисертацію присвячено комплексному вирішенню проблеми поліпшення якості макаронних виробів шляхом розроблення науково обґрунтованих технологій їх виготовлення з використанням нових видів нетрадиційної сировини рослинного походження і харчових добавок, що проявляють позитивний технологічний вплив при переробленні борошна хлібопекарського та зі зниженими технологічними властивостями, підвищують харчову цінність виробів та надають їм профілактичних властивостей. В роботі обґрунтовано поліфункціональні властивості нових видів сировини у макаронному виробництві та доведено структуроутворювальну здатність поліпшувачів харчових добавок для ефективнішого використання борошна хлібопекарського та зі зниженими кількістю та якістю клейковини. Створено композицію комплексного поліпшувача якості макаронних виробів. Розвинуто теоретичне підґрунтя протікання колоїдних процесів у макаронному тісті. Виявлено механізм покращувального впливу нетрадиційної сировини і добавок на якість макаронних виробів. Науково обґрунтовано і розроблено технологію макаронних виробів з нетрадиційною сировиною і харчовими добавками, встановлено підвищення харчової цінності, комплексоутворювальну та радіозахисну здатність нових виробів.

1575. Якименко І. Л. Регуляторна дія монохроматичного видимого світла нетеплової інтенсивності на розвиток птиці (за функціонуванням енергетичної, гідроксильної та антиоксидантної систем) : дис. ... д-ра біол. наук : 03.00.02 / Якименко Ігор Леонідович ; Національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2003.

Роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук

У дисертації проведено комплексне дослідження впливу монохроматичного видимого світла на ембріональний та постнатальний розвиток птиці, показники її енергетичної, гідроксильної та антиоксидантної систем. Опромінення ембріонів птиці на стадії ранньої гастрული червоним світлом приводить до вірогідного прискорення темпів росту ембріонів, зменшення ембріональної смертності та збільшення виведення молодняку. Використання синього світла в аналогічних режимах викликає менш виражені ефекти. Використання широкосмугового червоного світла при вирощуванні перепелів приводить до незначної активації гідроксильної та антиоксидантної систем печінки і спричиняє більш раннє статеве дозрівання птиці.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1576. Авдєєва Л. Ю. Вдосконалення технології комбінованих м'ясних продуктів з використанням рослинних білків : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Авдєєва Леся Юріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 231 с.

Дисертацію присвячено створенню і науковому обґрунтуванню технології повноцінних комбінованих м'ясних продуктів з використанням продукту перероблення сої. Встановлено перспективність використання нового гідратованого продукту – соєвої пасти при виробництві комбінованих м'ясних виробів. Визначено, що при збереженні високої харчової і біологічної цінності нових комбінованих виробів порівняно з традиційними знижується їхня собівартість.

1577. Бабушка Л. Д. Краса як абсолютна цінність: історико-естетичний аналіз : дис. ... канд. філос. наук : 09.00.08 / Бабушка Лариса Дмитрівна ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2003. – 165 с.

Дисертацію присвячено дослідженню традиції метафізичного обґрунтування краси як абсолютної цінності. Краса за своєю природою відноситься до абсолютних цінностей у тому сенсі, що вона є незнищеною, універсально притаманною людському буттю стосовно вищих (вершинних) його ознак. Відтворено динаміку руху і трансформація понять «краса» – «цінність» – «абсолют» в історико-естетичному аспекті. У результаті дослідження з'ясується, що впродовж всього періоду розвитку класичної естетики теорія краси як абсолютної цінності розвивалася у двох найголовніших параметрах: 1) збереження основної стрижневої лінії (власне абсолюту); 2) певної варіативності її тлумачень, здатних дати більш цілісне і всебічне уявлення.

1578. Бліщ Р. О. Інтенсифікація технологічних процесів виробництва спирту активацією гідролітичних ферментів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Бліщ Роксолана Олександрівна ; Національний університет «Львівська політехніка». – Львів, 2003. – 141 с.

Дисертацію присвячено розробці способів інтенсифікації технологічних процесів виробництва спирту активацією гідролітичних ферментів та забезпечення їх стабільності в умовах виробництва. Досліджено закономірності активації ферментів ФП різного походження іонами металів, ультразвуковими хвилями і гідроакустичними коливаннями.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Показано, що на ефект активації ферментів ФП іонами металів впливають різні фактори (іони металів, концентрація іонів, температура, тривалість обробки, а також ступінь очистки ФП). Ефект впливу ультразвуку залежить від інтенсивності УЗ, тривалості обробки й концентрації розчину ФП. Доведено можливість зниження витрати активованого ферментного препарату на стадії оцукрювання. Досліджено термостабільність водного розчину ФП Термаміл 120L. Рекомендовано оптимальний температурний режим гідроферментативної обробки сировини для збереження активності ферментів. Досліджено стабільність водного розчину ФП Сан Супер 240L та цього ж ФП в умовах оцукрювання крохмалевмісної сировини. Експериментально та теоретично доведено необхідність внесення оцукрюючого ФП Сан Супер 240L безпосередньо у бродильний апарат. Проведено промислову апробацію розроблених способів активації ферментів ферментних препаратів.

1579. Боковець В. В. Підвищення ефективності використання основного капіталу підприємств бурякоцукрового виробництва Вінницької області : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Боковець Вікторія Вікторівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 267 с.

Дисертацію присвячено питанням підвищення ефективності використання основного капіталу на підприємствах бурякоцукрового виробництва. В роботі узагальнено теоретичні та методичні підходи щодо відтворення та ефективності використання основного капіталу; конкретизовано визначення основного капіталу; виявлені та оцінені тенденції і закономірності динаміки розвитку бурякоцукрового виробництва і обґрунтовано концепцію відтворення основного капіталу, удосконалення структурної та інноваційної політики; вперше здійснено комплексну системну оцінку ефективності основних засобів бурякоцукрового виробництва, виявлені резерви підвищення ефективності їх використання, впровадження обґрунтованої стратегії технологічного переоснащення та реструктуризації підприємств; розроблено основні напрями і шляхи підвищення ефективності основних засобів. Новизна і принципова відмінність основних положень цієї позиції порівняно з іншими дослідженнями полягає у врахуванні галузевих і регіональних підходів та взаємодії внутрішнього і зовнішнього ринку з використанням системи інформаційного маркетингу.

1580. Бондар І. П. Розроблення технології хліба з борошняних сумішей підвищеної харчової цінності : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Бондар Ігор Петрович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 232 с.

Дисертацію присвячено розробленню і науковому обґрунтуванню технології хліба з борошняних сумішей підвищеної харчової цінності. Досліджено хімічний склад проміжних і кінцевих продуктів сортового помелу пшениці на комплектному обладнанні. Встановлено, що найперспективнішими з погляду вмісту поживних речовин є дунсти вимельних систем драного процесу, отримані другим проходом IV драної системи крупної і другим проходом сортувальної системи № 4, а також фракція борошна з підвищеним вмістом білкових речовин. Визначені їх хлібопекарські властивості. На основі використання методів експериментально-статистичного моделювання (ЕСМ) розроблений склад борошняних сумішей з вибраними дунстами вимельних систем і фракцією борошна з підвищеним вмістом білкових речовин. Досліджено їх хлібопекарські властивості та визначена харчова цінність. На основі аналізу експериментальних даних та узагальнення висновків розроблений технологічний режим виробництва хліба зі створених борошняних сумішей.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1581. Васильченко О. М. Етносоціальні уявлення в структурі «Я»-концепції університетської молоді : дис. ... канд. психол. наук : 19.00.05 / Васильченко Ольга Миколаївна ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2003. – 208 с.

У дисертації теоретично обґрунтовано та емпірично досліджено зв'язок між етносоціальними уявленнями та рівнем сформованості «Я»-концепції. Визначено вплив етносоціальних уявлень на успішність соціальної адаптації молоді за трансформаційних умов суспільства. Доведено, що етнічну ідентичність, утворену етносоціальними уявленнями, треба розглядати як складовий компонент соціальної ідентичності, а не як незалежне психологічне утворення. Показано, що найважливішим критерієм соціальної дезадаптації є внутрішня дисгармонійність - неузгодженість ідентичностей в ідентифікаційній матриці, занижена самооцінка та негативне самоставлення, екстернальність, конформізм. Доведено, що трансформації етнічної ідентичності у вигляді гіпо- та гіперідентичності можна розглядати як гіперкомпенсаторні утворення, що виникають у дисгармонійних особистостях з проблемами адаптації та самореалізації, заниженою самооцінкою та очікуваною оцінкою.

1582. Гавриленко С. М. Забезпечення стратегічного розвитку підприємств харчової промисловості шляхом залучення кредитних ресурсів : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Гавриленко Сергій Миколайович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 214 с.

У дисертації узагальнено теоретичні та методологічні підходи щодо забезпечення стратегічного розвитку підприємств харчової промисловості, набула подальшого розвитку теорія стратегічного та фінансового менеджменту, розширено поняття кредиту та кредитоспроможності підприємства, проаналізовані основні світові та національні методи оцінки кредитоспроможності підприємств. На основі вивчення основних проблем кредитування підприємств харчової промисловості запропоновано шляхи удосконалення оцінки кредитоспроможності підприємств, методика вибору та оцінки вартості застави, та розроблено організаційні основи створення на галузевому та територіальному рівнях фондів взаємного кредитування.

1583. Горбатюк Л. О. Розроблення технології високовуглеводного порошку біологічно активної дії із стружки топінамбура : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Горбатюк Людмила Олегівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 210 с.

Дисертацію присвячено розробленню технології нового дієтичного продукту – порошку із стружки топінамбура, з максимальним збереженням хімічного складу і біологічної активності вихідної сировини. Здійснено комплексне дослідження хімічних, фізико-хімічних і структурних перетворень біоорганічного комплексу топінамбура в процесі конвективного сушіння. На цій підставі визначено межі термостійкості і максимально допустимої критичної температури сушіння для даного виду сировини. Встановлено основні кінетичні закономірності конвективного сушіння стружки топінамбура в умовах постійного і змінного температурного режиму і одержано математичні залежності для розрахунку кінетики сушильного процесу. Визначено оптимальні параметри сушіння стружки в умовах постійного температурного режиму. Розроблено принципову технологічну схему і технологічні параметри виробництва порошку із топінамбура. Наведено результати медико-біологічних досліджень порошку, які підтверджують його біологічну активність та лікувальну ефективність в дієтотерапії цукрового діабету. Розроблено склад для сухого сніданку з використанням порошку із топінамбура.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1584. Горошко Г. О. Дослідження динаміки пульсуючих центрифуг і обґрунтування шляхів підвищення їх продуктивності та надійності : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Горошко Ганна Олегівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 151 с.

У дисертаційній роботі сформульовані рівняння поступальних та кутових коливань пульсуючої центрифуги. Проаналізовано коливання, стійкість руху центрифуги та рух пульсатора. Показано форму руху пульсатора, закон руху центра мас центрифуги та можливість реалізації резонансів для коливань центрифуги. Установлено нечутливість центрифуги до параметричних збуджень та обмеження на частоту руху пульсатора. Побудовано амплітуди переміщень та сил, які діють на опорні вузли центрифуги. Запропоновано спосіб та проведено аналіз умов повного автоматичного балансування роторів пульсуючих центрифуг рухомими масами. Виявлено можливість модернізації конструкції центрифуги за рахунок зменшення маси системи віброізоляції та її геометричних розмірів. Результати роботи можуть бути використаними при розробці центрифуги нового покоління меншої металоємкості, підвищеної продуктивності та довговічності, зниженої віброактивності.

1585. Гребельник О. П. Розробка технології сухих десертних сумішей : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Гребельник Оксана Петрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 148 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробленню технології сухих десертних сумішей, зокрема сумішей для коктейлів та пудингів, у рецептурах яких удосконалено вуглеводний склад за рахунок використання природного цукрозамінника та наповнювачів рослинного походження, які надають продуктам оздоровчого характеру. Показано можливість спільного використання сухого знежиреного молока, фруктози, ячмінно-солодового екстракту, цикорію, топінамбуру в рецептурах нових сухих консервів. Досліджено вплив наповнювачів на якісні характеристики сухих десертних сумішей. Підтверджено доцільність виробництва нових продуктів способом сухого змішування компонентів. Встановлено оптимальні параметри процесу відновлення сумішей. Визначено та теоретично обґрунтовано характер змін якості показників молочних пудингів та коктейлів, отриманих на основі сухих десертних сумішей. Розроблено комплексну оцінку якості для сухих молочних сумішей десертного призначення і виробів на їх основі. Визначено термін та умови зберігання сухих продуктів.

1586. Гречка В. В. Удосконалення підготовки цукрових розчинів до процесу кристалізації із застосуванням магнітно-імпульсного оброблення : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Гречка Вадим Васильович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 148 с.

Дисертацію присвячено проблемі удосконалення технології кристалізації цукрози шляхом попереднього магнітно-імпульсного оброблення (МІО) сиропів і вирішує завдання підвищення виходу і якості кристалічного цукру. Дано детальне пояснення механізму структурних перетворень, що відбуваються в результаті згущення водних цукрових розчинів. Досліджено, що внаслідок МІО водних цукрових розчинів відбувається зменшення ближньої і дальньої гідратації молекул цукрози, що зменшує густину (до 0,81 %) і в'язкість (до 20 %) розчинів. Встановлено, що час релаксації оброблених цукрових розчинів залежить від температури і при 20 °С становить близько 3 діб, а при 70 °С – близько 1 доби. З'ясовано, що уварювання утфелю I продукту із цукрових сиропів, які пройшли попереднє МІО, дає можливість поліпшити гранулометричний склад кристалічного цукру стандартної якості і підвищити його вихід на 0,04–0,08 % та зменшити загальний час уварювання утфелю на 10–16 %.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1587. Жолнер І. Д. Розробка та впровадження енерго- та ресурсозберігаючої технології спирту етилового технічного з вуглеводвмісної сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Жолнер Іван Дмитрович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 147 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології спирту етилового технічного (СЕТ) та денатурованого (СЕД) із відновлювальної сільськогосподарської сировини. На основі комплексного аналізу теоретичних і експериментальних даних розроблено енерго- і ресурсозберігаючу технологію спирту етилового технічного. Визначено фізико-хімічні та споживчі властивості СЕТ трьох категорій, розроблено брагоректифікаційні установки по виробництву СЕТ різних категорій та з різної сировини. На підставі аналізу властивостей технічного спирту визначено та узагальнено вимоги до денатуруючих речовин спеціальної денатурації. Одержано узагальнені рівняння залежності видимої міцності спирту етилового денатурованого та його відносної густини від якісного і кількісного складу денатуруючих добавок. Доведено, що доазеотропний етиловий спирт може використовуватись як сировина для виробництва паливного оксигенату – етилтретбутилового естеру, а також як високооктанова кисневмісна домішка до бензинів при умові застосування як стабілізаторів проти розшарування сивушного масла та ароматичних вуглеводнів.

1588. Крамар В. Г. Вдосконалення пресово-дифузійної технології сокобудування в цукровому виробництві : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Крамар Володимир Генрієвич ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 249 с.

У дисертації досліджено можливість вдосконалення пресово-дифузійної технології сокодобування в цукровому виробництві застосуванням лужного оброблення бурякової стружки розчином вапняного молока в дифузійному соку як першої стадії процесу сокодобування. На основі проведених аналітичних та експериментальних досліджень встановлено сприятливі інтервали значень основних технологічних факторів. Виявлено, що за умови дотримання оптимального ступеня пресування стружки пресово-дифузійна технологія в запропонованому варіанті забезпечує приблизно вдвічі менші втрати цукрози в жомі, ніж за дифузійного способу. Запропоновано варіант технологічної схеми з апаратурним оформленням основних процесів. На основі техніко-економічних розрахунків доведено доцільність впровадження даної технології.

1589. Лукашевич Є. А. Розробка біотехнології очищення стічних вод і виробництва біогазу на відходах молочних заводів : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Лукашевич Євген Анатолійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 187 с.

Дисертацію присвячено розробці біотехнології виробництва біогазу і очищення стічних вод молочної промисловості із застосуванням метанового бродіння. Визначено можливість використання стічних вод і молочної сироватки як вторинної сировини для виробництва пального газу. В експериментах з безперервного метанового бродіння методом «мінімального потоку» встановлено, що максимальний вихід метану на стічній воді з ХСК 3000 мг/л становить 5,5 л/л. Оптимальна тривалість ферментації стічних вод відповідає швидкості потоку 0,0138 год⁻¹ а сироватки 0,0083 год⁻¹. Вивчено можливість прискорення процесу метанового бродіння та аеробного доочищення стічних вод після метанового бродіння шляхом підвищення концентрації активного мулу з подальшим поверненням його в апарати з відстійників. Встановлено, що підвищення концентрації мулу доцільно до 17 г/л. Розроблено і запропоновано варіант апаратурно-технологічної схеми спільної переробки відходів з метою очищення стічної води та одержання біогазу.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1590. Макарова О. Є. Розробка складу і технології присипки з настойкою прополісу та її дослідження : дис. ... канд. фармацевт. наук : 15.00.01 / Макарова Ольга Євгенівна ; Національний фармацевтичний університет. – Харків, 2003. – 158 с.

У дисертації проведено комплексні дослідження по створенню присипки на основі продукту природного походження – прополісу, призначеної для комплексного лікування запальних захворювань шкіри, пошкоджень шкіри. На підставі результатів технологічних, фізико-хімічних, біофармацевтичних і мікробіологічних досліджень розроблено оптимальний склад і обґрунтовано раціональну технологію присипки. Вивчено показники якості розробленого препарату, стабільність та термін зберігання. Запропоновано методики визначення показників якості препарату. Проведено дослідження біологічних властивостей присипки. Препарат пропонується для місцевої терапії дерматитів та інших захворювань або пошкоджень шкіри.

1591. Малінова Н. Я. Розробка технології комплексного ферментного препарату β -фруктофуранозидози з біомаси дріжджів роду *SACCHAROMYCES* : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Малінова Наталія Яковлівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 157 с.

Дисертацію присвячено розробленню науково обґрунтованої технології сухого високоактивного комплексного ферментного препарату (КФП) дріжджової β -фруктофуранозидози з тривалим терміном зберігання. Принципово-технологічна схема включає стадії руйнування висококонцентрованих суспензій дріжджів за допомогою дезінтегратора балістичної дії ФУГ-1М, осадження КФП (β -фруктофуранозидози) із супернатанту дезінтеграту таніном з наступним висушуванням препарату вакуумним способом. Для вилучення ферменту запропоновано використовувати біомасу хлібопекарських дріжджів, що накопичена на інуліновмісному водному екстракті віджиму топінамбура за розробленим у дисертаційній роботі способом, або біомасу харчових дріжджів промислового виробництва.

1592. Осіпчук Н. В. Розробка технології безалкогольних напоїв профілактичного напрямку з рослинної сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Осіпчук Наталія Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 201 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології соку чорноплідної горобини та розробці на його основі технології безалкогольних напоїв профілактичного призначення. На основі проведених теоретичних та експериментальних досліджень дано наукове обґрунтування доцільності та оптимізації способів перероблення ягід чорноплідної горобини і подібної сировини профілактичного напрямку. Визначено параметри залежності виходу та якості соку чорноплідної горобини від основних факторів: вид і доза ферментного препарату, тривалість і температура процесів ферментації та освітлення. На основі проведених аналітичних та експериментальних досліджень дано наукове обґрунтування доцільності й розроблені оптимальні способи перероблення ягід чорноплідної горобини і подібної сировини. Розроблено та затверджено необхідну нормативно-технічну документацію на технологію соку чорноплідної горобини і нові продукти – безалкогольний напій «Барсік» та пасту для дитячого харчування «Михасик», до складу яких входить сік чорноплідної горобини.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1593. Остапенко О. П. Парокомпресійні теплонасосні установки в системах теплопостачання : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Остапенко Ольга Павлівна ; Вінницький державний технічний університет. – Вінниця, 2003. – 220 с.

Дисертацію присвячено підвищенню енергоефективності джерел теплопостачання шляхом використання парокомпресійних теплонасосних установок в системах теплопостачання з урахуванням комплексного впливу типу приводу компресора ТНУ, схемних рішень та режимів роботи; визначенню умов раціонального комбінування джерел теплопостачання і теплонасосних установок в системах теплопостачання, розробці методичних основ синтезу джерел теплопостачання з тепловими насосами. В роботі проведено систематизацію та узагальнення літературної інформації з розробки, дослідження та впровадженій теплонасосних установок в системах теплопостачання; розроблена узагальнена теплотехнологічна система з ТНУ, розроблено математичний опис джерела теплопостачання з ТНУ; проведені дослідження та узагальнені результати досліджень ефективності джерела теплопостачання з ТНУ з різними схемними рішеннями, видом приводу та режимами роботи; проведені дослідження та узагальнення результатів досліджень ТНУ з різними зовнішніми умовами, схемними рішеннями; виконані чисельні експерименти на математичних моделях з аналізом отриманих результатів, проведені експериментальні дослідження реальних режимів роботи систем теплопостачання.

1594. Павленко І. М. Формування організаційної структури управління маркетингом на підприємстві : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Павленко Ірина Миколаївна ; Херсонський державний технічний університет. – Херсон, 2003. – 208 с.

У дисертації досліджується процес формування організаційної структури управління (ОСУ) маркетинговою діяльністю на підприємстві. Коло розглянутих питань охоплює теоретико-методологічні засади формування ОСУ маркетингом, підходи до визначення характеристик маркетингу як об'єкту організаційного проектування, аналіз організації маркетингової діяльності на вітчизняних підприємствах та її впливу на ефективність роботи підприємства. Особлива увага приділяється аналізу закономірностей здійснення розподілу та інтеграції праці. У роботі обґрунтовано концепція формування ОСУ, вплив факторів макро- та мікросередовища на обсяги та тривалість здійснення маркетингової діяльності. Розроблено функціональну модель маркетингу та алгоритм визначення кількісних показників ОСУ.

1595. Пельтек Л. В. Удосконалення управління фінансово-економічним станом підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Пельтек Людмила Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 221 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню управління фінансово-економічним станом підприємств харчової промисловості. Уточнено сутність і розглянуто теоретичні аспекти фінансово-економічного стану підприємств. Узагальнено сучасні підходи до формування системи ефективного управління фінансово-економічним станом. Обґрунтовано фактори впливу на фінансово-економічний стан підприємства. Досліджено сучасний фінансово-економічний стан підприємств харчової промисловості Запорізької області. Розроблено методичні і практичні рекомендації з удосконалення механізму управління фінансово-економічним станом підприємств харчової промисловості. Розроблено модель управління фінансово-економічним станом підприємств харчової промисловості.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1596. Піддубний В. А. Розробка методів розрахунку і удосконалення обладнання систем виробництва солоду : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Піддубний Володимир Антонович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 160 с.

У дисертації представлено аналіз сучасного стану технологій і обладнання для виробництва солоду, в тому числі процесів миття, дезінфекції ячменю та його замочування, пророщування та сушіння солоду. Показано перспективи і необхідність забезпечення виробництва фізично і мікробіологічно чистим повітрям, поєднання інтересів технології, процесів і механізації перевантажувальних та розвантажувальних робіт, рекуперації матеріальних та енергетичних потоків. Розроблено методику розрахунку платформ сушарок солоду з гравітаційним розвантажуванням за оптимізації елементів конструкції по величинам внутрішніх силових факторів та динаміки перехідних процесів в системах зі змінною жорсткістю, якими моделюються приводи платформ.

1597. Піронкова О. Ф. Соціокультурна гетерогенність новин в національному медіа просторі : дис. ... канд. соціол. наук : 22.00.04 / Піронкова Оксана Феліксівна ; Інститут соціології. – Київ, 2003.

В дисертації досліджено зміст і структуру новин у пресі і на телебаченні України. Аналіз здійснений на трьох рівнях: загальнометодологічному, методично-операційному, а також на емпіричному рівні, на якому теоретичні установки й обґрунтовані методичні підходи були реалізовані в процедурах збору, обробки й інтерпретації первинної соціологічної інформації. Виявлено механізми трансформації подій у повідомлення. Розглянуто тенденції гомогенізації змісту повідомлень під впливом комерціалізації медіа й деполітизації новин в Україні.

1598. Россоха В. В. Управление экономическими рисками в энергосбытовой деятельности : дис. ... канд. экон. наук : 08.02.03 / Россоха Владимир Васильевич ; Харьковский национальный университет радиоэлектроники. – Харьков, 2003. – 276 с.

У дисертації теоретично обґрунтовано проблеми управління економічними ризиками в енергозбутовій діяльності енергокомпаній України, розроблено методичні підходи до аналізу, оцінки і механізму зниження ризиків за допомогою прийняття організаційно-управлінських рішень. Запропоновано визначення економічних ризиків, проаналізовано фактори, що впливають на їх рівень. Систематизовано і класифіковано чинники впливу і ризики за ознакою внутрішніх, зовнішніх і трансакційних витрат, якісної і кількісної оцінки ризиків та визначення їх вагомості, виявлення способів зниження несприятливих тенденцій. За допомогою економіко-математичного моделювання ризикових ситуацій розроблено стратегію управління та систему заходів зниження ризиків, що сприяє підвищенню ефективності енергокомпаній.

1599. Саловор О. М. Удосконалення способів очищення транспортерно-мийної води та дезінфекції екстрактора з метою зменшення втрат цукрози від розкладання : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Саловор Оксана Мирославівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 160 с.

Дисертацію присвячено проблемі зменшення втрат цукрози від розкладання в бурякопереробному відділенні цукрового заводу шляхом застосування вітчизняних реагентів для додаткового очищення транспортерно-мийної, живильної води та дезінфекції дифузійної установки. Розроблено два способи очищення транспортерно-мийної води:

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

сумісно осадом I сатурації та коагулянтном «Полвак» і дигідроксосульфатом алюмінію, на які отримано патенти України. Запропоновано способи забезпечують підвищення ефекту очищення і знезараження транспортерно-мийної води, зниження її піноутворюючої здатності. Встановлено оптимальні параметри процесу очищення води для живлення дифузійної установки гідроксохлоридом алюмінію (коагулянт «Полвак»). Встановлено ефективність застосування нового вітчизняного антисептика «Фітосайд» для інактивації мікроорганізмів в дифузійному апараті. Досліджено його вплив на якісні показники дифузійного і очищеного соків та активність по відношенню до різних фізіологічних груп мікроорганізмів.

1600. Сандул О. О. Дослідження та математичне моделювання процесу формування екструзією вибродженого тіста : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Сандул Олена Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 195 с.

Дисертацію присвячено вивченню процесу ізотермічного формування дріжджового пшеничного тіста методом екструзії. Тісто розглянуто як середовище, що складається з твердо-рідкої і газової фаз. Досліджено вплив підвищеного тиску на накопичення титрованої кислотності при бродінні тіста та поведінку його газової фази. Встановлено, що застосування надлишкового тиску призводить до інтенсифікації процесу бродіння. Створено математичну модель процесу екструзії, що враховує контактну взаємодію матеріалу і обладнання, зміну станів газової фази і в'язкості тіста в умовах навантаження. Використовуючи результати математичного моделювання, вирішено задачу оптимізації геометричних розмірів формуючого каналу. Отримано залежності швидкості випресовування і коефіцієнту розбухання екструдатів від тиску пресування і геометрії формуючого обладнання. Запропоновано новий спосіб розробки вибродженого тіста, використання якого дозволяє спростити машинноапаратну схему і підвищити ефективність виробництва хлібобулочних виробів.

1601. Симоненко Ю. Г. Удосконалення організаційно-економічного механізму створення технопарків : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Симоненко Юрій Григорович ; Національний авіаційний університет. – Київ, 2003. – 196 с.

У дисертації розглянуто головні питання створення та розвитку науково-технічних зон в Україні, визначені тенденції створення технопарків як точкових науково-технічних зон, представлено аналіз організаційно-економічних засад функціонування технопарків в Україні, а також можливостей створення технопарків на базі провідних національних університетів. На основі вивчення вихідного рівня ресурсного та науково-технічного потенціалу Національного авіаційного університету обґрунтовано доцільність та основні напрямки розбудови на базі університету технопарку «Авіа-транс».

1602. Темчишина Ю. Л. Напрями підвищення ефективності управління результатами діяльності підприємств хлібопекарської промисловості Київського регіону : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Темчишина Юлія Леонідівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 227 с.

Дисертацію присвячено розв'язанню теоретичних, інформаційно-методичних та прикладних проблем управління формуванням результатів діяльності підприємств хлібопекарської промисловості в Київському регіоні в умовах трансформаційної економіки України. В роботі визначено особливості результатів діяльності як об'єкта управління, досліджено теоретичні основи процесу формування та управлінського впливу на резуль-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

тати виробничо-фінансової діяльності підприємств. Оцінено тенденції фінансово-економічного забезпечення поточного функціонування, перспективного розвитку та формування результатів діяльності хлібопекарських підприємств міста Києва та області. Визначено найбільш ефективний інструментарій для прийняття оптимальних управлінських рішень щодо формування позитивної динаміки результатів діяльності шляхом створення управлінського інформаційно-методичного комплексу на засадах сучасних інформаційних технологій.

1603. Топчій О. А. Удосконалення технології виробництва варених тваринних кормів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Топчій Оксана Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 163 с.

Дисертацію присвячено питанням наукового обґрунтування і удосконаленню технології виробництва варених тваринних кормів подовженого терміну зберігання, за рахунок внесення консервувальних сумішей. Сукупність результатів експериментальних досліджень дозволила обґрунтувати і підібрати ефективні концентрації консервантів і антиоксидантів та створити консервувальні суміші, внесення яких у варений тваринний корм в кількості 2,8...3,2% до його маси, дозволяє збільшити термін зберігання корму у 1...9 разів. Розроблені рецептури і технологічна схема виробництва консервувальних сумішей. Досліджено комплекс показників якості варених тваринних кормів протягом усього періоду зберігання. Виконано комплекс прикладних робіт з впровадження результатів досліджень у м'ясну промисловість. Розроблено та затверджено технічні умови (ТУ У 02070938.007–99) на виробництво і застосування консервувальної суміші для варених тваринних кормів. Технологія виготовлення варених тваринних кормів перевірена у виробничих умовах на СВТП «Кооператор», ВАТ «Бахмацький м'ясокомбінат».

1604. Уланов М. Н. Разработка технологии денитрификации подземной воды в реакторе с фиксированной биопленкой : дис. канд. техн. наук : 03.00.20 / Уланов Михаил Николаевич ; Национальный университет пищевых технологий. – Киев, 2003. – 145 с.

Дисертацію присвячено питанням розробки біотехнології очищення підземних вод від нітратів. Технологія базується на використанні денітрифікуючих бактерій *Paracoccus denitrificans*, які закріплені на поверхні обраного носія, що здатні здійснювати як автотрофну так і гетеротрофну денітрифікації. Вибір оптимального носія проводили за розробленими флуоресцентними методами визначення гідрофобності поверхонь у системах біологічного очищення підземної води. Новий метод дозволяє обирати носія з найбільшою гідрофобністю поверхні, яка згідно з результатами дослідів сприяє максимальній адсорбції біомаси денітрифікуючих бактерій в об'ємі носія. Запропоновано використання чистої культури денітрифікуючих бактерій *P. denitrificans*, які знижують ризик потрапляння в питну воду неідентифікованих та потенційно небезпечних для здоров'я людини мікроорганізмів. Застосування запропонованого методу гетеротрофної денітрифікації дозволяє значно швидше сформувати біоплівку на поверхні носія, інтенсифікувати процес біологічної денітрифікації та підвищити швидкість денітрифікації на 20% у порівнянні з існуючими технологіями біологічного очищення підземних вод від нітратів.

1605. Череп А. В. Эффективность инвестиций предприятий пищевой промышленности : дис. ... канд. экон. наук : 08.06.01 / Череп Алла Васильевна ; Национальный университет пищевых технологий. – Київ, 2003. – 210 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню методик оцінки ефективності інвестицій підприємств харчової промисловості. Визначено економічну сутність інвестиційної діяльності в умовах розвитку ринкових відносин. Досліджено передумови розробки оцінки ефективності інвестицій. Удосконалено класифікацію інвестиційних проектів. Виділено

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

основні тенденції розвитку інвестиційної діяльності підприємств харчової промисловості. Розроблено методику оцінки економічної ефективності інвестицій з урахуванням екологічної складової. Проведено оцінку економічної ефективності інвестицій з урахуванням екологічного фактора. Удосконалено методику обліку ступеня зацікавлення залучених груп при оцінці ефективності інвестицій.

1606. Чигринець О. А. Управління автотранспортними підприємствами спеціального призначення : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Чигринець Олена Анатоліївна ; Національний транспортний університет. – Київ, 2003. – 226 с.

У дисертації встановлено, що за ринкових умов господарювання стабільна робота АТП досягається завдяки раціональному співвідношенню між кількістю наданих послуг і попитом на них за жорсткої конкуренції. Доведено можливість розширення сфери діяльності підприємств за рахунок збільшення транспортних послуг через оптимізацію їх комерційної стійкості. Обґрунтовано організаційно-економічну необхідність урахування поетапного попиту на транспортні послуги, що дає можливість оптимізувати кількість автомобілів на лінії та знизити витрати без погіршення якості обслуговування клієнтури. Встановлено, що дана методична база дає можливість забезпечити фінансово-економічну стабільність та незалежність на ринку транспортних послуг. Уперше запропоновано науково-методичні засади управління комерційною стійкістю роботи підприємств.

1607. Яковенко В. Ю. Моделювання та оптимізація технологічних процесів очищення дифузійного соку : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Яковенко Віктор Юхимович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 140 с.

Дисертаційна робота містить результати теоретичних і експериментальних досліджень з підвищення ефективності роботи сокоочисного відділення бурякоцукрового заводу шляхом оптимізації основних технологічних процесів. За експериментальними функціями розподілу часу перебування елементів потоку у промислових апаратах розраховано їх статистичні характеристики, розроблено гідродинамічні моделі сатураторів і обґрунтовано доцільність їх секціонування, створено кінетичні моделі визначальних хімічних процесів попередньої і основної дефекації, розроблено методи їх оптимізації та порівняльної оцінки схем очищення дифузійного соку, запропоновано макрокінетичний метод визначення ступеня розкладання цукрози в апаратах сокоочисного відділення та перших корпусах випарної установки, розраховано дійсні хімічні втрати в них.

2004

*Роботи на здобуття наукового
ступеня доктора наук*

1608. Легеза В. П. Моделі і метод віброзахисту динамічних систем на основі котково-демпфірувальних пристроїв : дис. ... д-ра техн. наук : 05.02.09 / Легеза Віктор Петрович ; Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут». – Київ, 2004. – 247 с.

У дисертації розроблено єдиний теоретико-методологічний підхід щодо побудови та аналізу динаміки сучасних віброзахисних систем з котково-демпфірувальними пристроями типового ряду конструкцій, в якому аналітично враховано специфіку функціонування останніх. Запропоновано аналітично-числовий метод визначення амплітудно-частотних характеристик для досліджуваного класу нелінійних віброзахисних систем за умови обмеження відносних амплітуд їх робочих тіл та без даних обмежень. Розроблено нову графічно-числову методику знаходження оптимальних величин параметрів настроювання коткових гасників, що впливають на динамічний стан несучих тіл. Створено нову математичну модель, що описує поздовжні вимушені коливання транспортної віброзахисної системи, обладнаної турнікетами з роликowymi амортизаторами, під час її кінематичного збудження (типу зіткнення). Розроблено нову методику числового аналізу рівня вібронавантажень елементів транспортної системи.

1609. Прибильський В. Л. Розробка ефективних технологій біологічно активних ферментованих напоїв : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.07 / Прибильський Віталій Леонідович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 558 с.

У дисертації представлено результати теоретичних і експериментальних досліджень щодо розроблення ефективних технологій біологічно активних ферментованих напоїв на основі використання асоційованих культур мікроорганізмів та різних видів рослинної сировини. Розроблено головні критерії щодо виділення й підбору штамів мікроорганізмів для застосування їх як асоціативних. Запропоновано використання асоціацій чистих культур мікроорганізмів, що належать до різних таксономічних груп (дріжджі, молочнокислі та оцтовокислі бактерії). Доведено, що в технології ферментованих напоїв можна використовувати асоціації мікроорганізмів як із симбіотичним, так і з метабіотичним типом взаємовідносин. Запропоновано асоціації нових штамів мікроорганізмів у поєднанні з використанням різних видів рослинної сировини забезпечують інтенсифікацію технологічного процесу, високі органолептичні показники готових напоїв та їхню ефективну оздоровчу дію. Розроблено способи збільшення біологічної стійкості ферментованих напоїв. Запропоновано концепцію перспективного розвитку технологій таких напоїв. Наведено результати промислових та медико-біологічних досліджень, соціальне значення та економічну ефективність впровадження нових технологій у народне господарство.

*Роботи на здобуття наукового
ступеня кандидата наук*

1610. Барабаш Л. О. Організаційно-економічні основи розвитку садівницьких підприємств : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Барабаш Людмила Олександрівна ; Інститут садівництва. – Київ, 2004. – 203 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

У дисертації розглянуто теоретичні та методологічні основи створення і ефективного функціонування аграрних підприємств у ринковому середовищі, встановлено організаційно-економічні особливості формування садівницьких підприємств як підприємницьких структур, обґрунтовано методику дослідження формування і ефективності садівницьких підприємств ринкового типу. Проаналізовано сучасний стан і основні тенденції розвитку садівництва в подільському регіоні, визначено економічну ефективність виробництва плодів і ягід у садівницьких підприємствах, здійснено оцінку ефективності їх фінансової діяльності. Визначено напрями та обґрунтовано комплекс організаційно-економічних заходів з підвищення ефективності функціонування садівницьких підприємств.

1611. Білорус Т. В. Кадровий потенціал в системі стратегічного управління підприємством : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Білорус Тетяна Валеріївна ; Київський національний університет технологій та дизайну. – Київ, 2004. – 201 с.

Дисертацію присвячено проблемам формування стратегії розвитку кадрового потенціалу підприємства. Розроблено концепцію формування та розвитку кадрового потенціалу на засадах стратегічного управління. Удосконалено класифікацію компонентів кадрового потенціалу та запропоновано методику їх діагностування. Уперше розроблено методичні підходи до оцінки стану кадрового потенціалу та надані практичні рекомендації щодо розробки та реалізації стратегії його розвитку. Розроблено методичний підхід до дослідження взаємозв'язку стану кадрового потенціалу та системи мотивації трудової діяльності. Створено автоматизовану управлінсько-інформаційну базу даних «Кадровий потенціал підприємства». Запропоновано механізм проведення контролю за реалізацією обраної стратегії.

1612. Бовкун А. А. Исследование физико-химических процессов плавления и разработка технологии пастообразных плавленных сыров с использованием творога : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Бовкун Алла Александровна ; Технологический институт молока и мяса. – Киев, 2004. – 129 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню фізико-хімічних процесів плавлення та розробленню технології пастоподібних плавлених сирів з використанням кисло-молочного сиру. Показано можливість заміни в рецептурах сичугових і спеціальних сирів на більш дешеву білкову сировину – кисломолочний сир. Досліджено структурні перетворення під час плавлення білкової сировини в плавлений сир за ступенями декальціювання та пептизації, ступенем дисперсності жирової та білкової фаз, зміненню форм вологи, а також реологічними показниками. Показано, що високий рівень ступеня декальціювання та пептизації плавлених сирів, виготовлених на основі кисло-молочного сиру, забезпечує одержання пастоподібних сирів високої якості. Визначено роль структуроутворювача у процесі плавлення білку, що дозволило знизити концентрацію солі-плавителя. Встановлено оптимальне кількісне співвідношення сіль–плавитель: модифікований крохмаль, необхідне для завершення процесу плавлення.

1613. Власюк Г. В. Організаційно-економічний механізм управління витратами виробництва на підприємствах харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Власюк Галина Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 262 с.

Дисертацію присвячено розробці науково-обґрунтованих методичних і практичних рекомендацій з удосконалення управління витратами підприємств харчової промисло-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

вості та розробці стратегій управління ними. Встановлено теоретичні аспекти управління виробничими витратами на підприємствах у ринкових умовах. Визначено стан впливу витрат на ефективність виробництва підприємств харчової промисловості. Розроблено механізм управління витратами по інерційній моделі поведінки підприємств харчової промисловості. Здійснено сценарний прогноз, у результаті якого сформовано варіанти довгострокового й ефективного функціонування підприємств. Розроблено методичні основи організації системи управління витратами виробництва за центрами відповідальності. Доповнено організаційну структуру підприємств харчової промисловості картою відповідальності за витрати та схемою аналізу контрольованих витрат.

1614. Войтов О. А. Дослідження та розробка систем управління технологічними процесами з неповною інформативністю : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Войтов Олег Анатолійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 210 с.

У дисертації розроблено і досліджено аналітично, методом цифрового моделювання і практично алгоритм управління, що реалізує отримане рішення. Отримано рівняння руху замкнутої багатовимірної системи в загальному нестационарному випадку з урахуванням довжини ковзного інтервалу оптимізації і проведене її дослідження для дискретних і безупинних процесів. Досліджено залежність динамічних властивостей синтезованих систем управління і їх стійкість від довжини інтервалу оптимізації як для дискретних, так і для безупинних багатовимірних об'єктів, параметри яких інваріантні в часі. Досліджено вплив довжини ковзного інтервалу оптимізації, а також параметрів об'єкту і оптимізованого функціонала на динамічні властивості і, зокрема, на стійкість одновимірних дискретних і безупинних систем управління.

1615. Воронцова С. І. Удосконалення технології пива з використанням фізико-хімічних методів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Воронцова Світлана Іванівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 156 с.

У дисертації розроблено експрес-метод комплексної оцінки якісних показників хмелю (вологості та α -кислот) за допомогою ближньої інфрачервоної спектроскопії. Удосконалено технологію екстрагування гірких речовин хмелю за допомогою ультразвукової кавітації, що дозволяє прискорити екстрагувальні процеси та оптимально використати всі цінні речовини хмелю. Кип'ятіння суслу з хмелем запропоновано проводити у сушловарильних апаратах з виносним теплообмінником. Обґрунтовано доцільність та ефективність використання ультразвуку для оброблення продуктів бродіння для підвищення їх біологічної стійкості. Розроблено спосіб оброблення хлібного квасу, який дозволяє продовжити термін зберігання.

1616. Иванченко К. В. Разработка рациональной технологии газированных полуигристых вин : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Иванченко Константин Вячеславович ; Крымский государственный агро-технологический университет. – Симферополь, 2004. – 139 с.

Дисертацію присвячено розробці раціональної технології виробництва газованих напівігристих вин комбінованим способом. Науково обґрунтовано та експериментально доведено ефективність використання розповсюджених і перспективних сортів винограду. Вперше встановлено залежність якості газованих напівігристих вин від застосування в несприятливих за кліматичними умовами роки технологічних заходів підвищення масової концентрації суслу і виноматеріалів; встановлено залежність показника ігристих властивостей від виду дріжджів і способу виробництва; вперше встановлено залежність якості

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

газованих напівігристих вин від послідовності насичення діоксидом вуглецю екзогенного (50 %) і ендогенного (50 %) походження; встановлено закономірність формування букету в газованих напівігристих винах залежно від способу насичення діоксидом вуглецю.

1617. Іщенко М. І. Удосконалення економічних відносин як шлях підвищення прибутку підприємств, що взаємодіють у гірничо-збагачувальному комплексі (на прикладі ПВП «Кривбасвибухпром») : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Іщенко Микола Іванович ; Національний гірничий університет. – Дніпропетровськ, 2004. – 184 с.

У дисертації розглянуто умови функціонування принципових моделей взаємодії Кривбасвибухпрому з гірничо-збагачувальними підприємствами на основі стабільності та сталості їх спільної діяльності. Досліджено економічні відносини між виробництвами-учасниками технологічного комплексу видобутку та переробки рудної сировини. Проаналізовано собівартість процесу руйнування гірської маси з метою визначення напрямів підвищення прибутку Кривбасвибухпрому та підпорядкованих комбінатів. Запропоновано оцінку ефективності взаємодії підприємств за нормою її рентабельності. Сформульовано принцип зворотного ефекту в результаті утворення сприятливих умов для виробничо-господарської діяльності підприємств спільного функціонування. Встановлено доцільність підвищення економічної ефективності взаємодії шляхом передачі цеху бурових робіт від гірничо-збагачувальних комбінатів до спеціалізованого підприємства Кривбасвибухпром.

1618. Кравчук Г. О. Маркетингове забезпечення конкурентоспроможності підприємств споживчої кооперації : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Кравчук Галина Олександрівна ; Львівська комерційна академія. – Львів, 2004. – 182 с.

Дисертацію присвячено розробці теоретичних положень та практичних рекомендацій щодо забезпечення конкурентоспроможності підприємств споживчої кооперації із впровадженням інструментів маркетингу, концептуальних маркетингових підходів та заходів конкурентної боротьби. В роботі розглянуто та виявлено природу еволюції концепції маркетингу як об'єктивного процесу, запровадження концептуальних підходів маркетингу на підприємстві. Визначено складові конкурентоспроможності підприємств з виробництва ковбасних виробів, розроблено систему оцінки конкурентних позицій товару, запропоновано маркетингову модель проведення моніторингових досліджень за господарюючими суб'єктами та товарами-конкурентами, розроблено схему дослідження системи споживання ковбасних виробів, створено блок-схему структури складових досье-виробників.

1619. Красінько В. О. Розробка біотехнології очистки стічних вод харчових виробництв із застосуванням сполук заліза : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Красінько Вікторія Олегівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 116 с.

Дисертацію присвячено питанням підвищення ефективності біологічної очистки стічних вод харчових виробництв. Запропоновано використовувати взаємодію між анаеробними та аеробними біохімічними перетвореннями органічного матеріалу, азоту, сполук сірки й заліза в процесі біологічної очистки стічних вод харчових виробництв. Сумарний ефект, що його надає виокремлення тривалентного заліза на анаеробну стадію очищення жиромісних, блокумісних стічних вод, а також стоків з підвищеним вмістом сульфатів полягає в підвищенні метаногенної активності анаеробного мулу і, як наслідок цього, в збільшенні об'ємів біогазу; в зменшенні вмісту в біогазі токсичного сірководню; в досягненні більш повного розкладу органічних речовин стічних вод; в покращенні якості

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

очищеної води. Розроблено технологічні рекомендації використання анаеробно-аеробної очистки стічних вод харчових виробництв із підвищеною концентрацією заліза в системі в промислових умовах.

1620. Курило Г. М. Облік та аудит фінансових результатів діяльності промислових підприємств : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.04 / Курило Ганна Михайлівна ; Київський Національний економічний університет. – Київ, 2004. – 185 с.

У дисертації досліджено актуальні питання удосконалення обліку та аудиту фінансових результатів діяльності промислових підприємств, зокрема тих, що займаються переробкою металопродукції. Зроблено порівняння методологій визначення показників фінансового результату діяльності для розрахунку прибутку до оподаткування у бухгалтерському та податковому обліку. Розглянуто особливості ведення обліку результатів на підприємствах з переробки металопродукції України. Запропоновано базову модель створення удосконаленої єдиної бази даних для обліку, контролю та аудиту фінансових результатів підприємства з застосуванням високих інформаційних технологій. Розроблено пропозиції щодо удосконалення національних нормативів аудиту з метою підвищення аудиторської перевірки діяльності підприємства, зменшення аудиторського ризику, підвищення достовірності, законності й повноти відображення та перевірки фінансових результатів в обліку.

1621. Куянов В. В. Комплексна оцінка технологічної якості гібридів цукрових буряків вітчизняної та зарубіжної селекції : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Куянов Володимир Вікторович ; Український науково-дослідний інститут цукрової промисловості. – Київ, 2004. – 205 с.

Дисертацію присвячено комплексній оцінці технологічної якості гібридів цукрових буряків вітчизняної та зарубіжної селекції в період вегетації та при технічній стиглості, а також зміну їх хімічного складу та технологічних показників після зберігання. Встановлено, що гібриди зарубіжної селекції мають знижену стійкість до ураження фітопатогенними мікроорганізмами при зберіганні. Оптимізація набору сортів та гібридів у зоні бурякосіяння заводу виробничою потужністю 3 тис. тонн буряків на добу, їх збирання, зберігання та перероблення з урахуванням ступеню стиглості та стійкості до ураження фітопатогенними мікроорганізмами дасть можливість додатково одержати 292 т цукру.

1622. Лайко Г. П. Формування інвестиційної привабливості підприємств АПК : дис. ... канд. екон. наук : 08.08.01 / Лайко Ганна Петрівна ; Національний аграрний університет. – Київ, 2004. – 219 с.

Дисертацію присвячено дослідженню питань проблеми підвищення інвестиційної привабливості і забезпечення пріоритетності розвитку підприємств АПК. Викладено основні результати узагальнення теоретико-методологічних засад інвестування. Проаналізовано динаміку і закономірності розвитку вітчизняних та іноземних інвестицій в основний капітал підприємств АПК, а також економічну ефективність його використання на сучасному етапі. Обґрунтовано методичний підхід щодо оцінки інвестиційної привабливості аграрних підприємств, перспективну потребу аграрних підприємств в інвестиційних ресурсах, їх джерел, складу й структури сільськогосподарської техніки, а також шляхи підвищення інвестиційної привабливості об'єктів інвестування в АПК.

1623. Левицька І. В. Економічна ефективність виробництва підприємств бурякоцукрового підкомплексу АПК : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Левицька Інна Ванадійвна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 215 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

У дисертації з позицій системного підходу поглиблено сутність та зміст економічної ефективності, розглянуто критерії і показники ефективності бурякоцукрового виробництва в умовах переходу до ринкового механізму господарювання, здійснено системне визначення і формування критерію та окремих показників її динаміки, резервів та шляхів зростання ефективності на сучасному етапі. Проведено аналіз сучасного стану бурякоцукрового виробництва, визначено основні тенденції та закономірності розвитку галузі, формування економічної ефективності виробництва та фактори, що впливають на її рівень, а також кількісна значимість цього впливу в умовах реформування галузей АПК. Обґрунтовано та визначено основні напрями та практику реструктуризації галузі, визначені основні шляхи та резерви підвищення ефективності виробництва впровадження інноваційної моделі науково-технічного розвитку галузі.

1624. Любимов В. І. Організаційно-економічний механізм формування і функціонування фінансово-промислових груп : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Любимов Віталій Іванович ; Гумантірний університет «Запорізький інститут державного та муніципального управління». – Київ, 2004. – 219 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню організаційно-економічного механізму формування і функціонування фінансово-промислових груп. Визначено економічний зміст і особливості функціонування фінансово-промислових груп в ринковій економіці. Проведено аналіз сучасного стану розвитку фінансово-промислових груп в Україні. Визначено основні задачі, покладені на фінансово-промислові групи в умовах переходу до ринкової економіки. Розроблено методику вдосконалення механізму формування і функціонування фінансово-промислових груп. Побудовано оптимальну фінансову схему ФПП у залежності від форми її утворення.

1625. Ляшенко И. В. Развитие малых форм хозяйствования и обеспечение их эффективного функционирования в Крыму : дис. ... канд. екон. наук : 08.08.01 / Ляшенко Игорь Владимирович ; Крымский экономический университет. – Симферополь, 2004. – 183 с.

Дисертацію присвячено розробці теоретичних і організаційно-економічних підходів до формування й ефективного функціонування малих форм господарювання в аграрній сфері. Розглянуто сутність фермерських, особистих господарств та інших форм малого сільського бізнесу з точки зору сукупності складових поняття «малі форми господарювання». Поглиблено класифікацію малих форм господарювання. Малі форми господарювання можуть бути класифіковані на виробничі, переробні, посередницькі, обслуговуючі і діючі в сфері сільського і зеленого туризму. Здійснено аналіз сучасного рівня розвитку фермерських, особистих господарств та інших форм малого бізнесу сільських жителів Криму по широкому комплексу економічних показників. Визначено їх роль у забезпеченні населення сільськогосподарською продукцією і підвищенню рівня життя сільського населення. Оцінено ризики функціонування малих форм господарювання на селі. Розроблено прогноз чисельності зайнятих в сфері малого бізнесу сільської місцевості Криму.

1626. Майборода Ю. В. Исследование затрат энергии на сбивание сливок в масло с целью интенсификации процесса и расчета оборудования : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Майборода Юрий Васильевич ; Технологический институт молока и мяса. – Киев, 2004. – 145 с.

Дисертацію присвячено проблемі зниження витрат енергії на сколочування вершків у масло, обґрунтуванню й уточненню параметрів сколочування вершків і розширенню

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

розрахункової бази для конструювання маслоробного обладнання. З метою одержання об'єктивних даних, необхідних для обґрунтування режимів сколочування вершків, визначені питомі витрати енергії в залежності від технологічних факторів та гідромеханічних параметрів. Підібрано оптимальні сполучення енергетичних та технологічних параметрів, що забезпечують ефективність процесу сколочування і мінімальні відходи жиру у маслянку. Встановлено закономірність, що зв'язує енерговитрати на сколочування вершків з їх дисперсними характеристиками. Отримано емпіричні рівняння питомих витрат енергії на сколочування від частки кристалічної фази в жирі вершків, а також від жирності вершків. Розроблено методику розрахунку потужності приводу циліндра сколочування маслотовловлювача безперервної дії та рекомендації з уточнення технології виробництва масла методом сколочування.

1627. Мінорова А. В. Розробка технології молочно-солодового десерту функціонального призначення : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Мінорова Антоніна Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 169 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробці технології комбінованого продукту функціонального призначення на молочній основі з ячмінно-солодовим екстрактом. Вперше в якості сировини і як складову продукту при виробництві сиркових десертів використано нетрадиційну рослинну сировину – ячмінно-солодовий екстракт (ЯСЕ). Вивчено вплив ЯСЕ на органолептичні, фізико-хімічні, технологічні, мікробіологічні, реологічні показники і властивості, а також біологічну цінність розробленого продукту. Результати проведених досліджень підтвердили доцільність і перспективність використання ячмінно-солодового екстракту, оскільки даний наповнювач сприяє збагаченню продукту біологічно активними речовинами, покращанню смакових, технологічних властивостей, підвищенню біологічної цінності. Крім того, сирковий десерт має високий рівень якості.

1628. Наталіч О. М. Автоматизація технологічних процесів сокоочистки в цукровому виробництві : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Наталіч Олена Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 184 с.

У дисертації розроблено методику моделювання поведінки систем в просторі проростів параметрів, за допомогою якої можна розв'язати задачу визначення області зміни первинних параметрів, при якій зберігається властивість стійкості нелінійних нестационарних систем. Отримано модель нелінійного процесу дефекосатурації, для якої знайдено розв'язок в аналітичному вигляді та порівняно малими обчислювальними затратами розраховані реакції об'єкта при різних завадах. Отримано математична модель процесу фільтрації соку на технологічному обладнанні періодичної дії, яка дозволяє виконувати аналітичні розрахунки системи управління. Запропоновано новий спосіб автоматичного управління дефекосатурацією, який дозволяє досягати високої якості виділення нецукрів з дифузійного соку при значних коливаннях температури в технологічних апаратах під дією зовнішніх збурень.

1629. Очеретько Л. М. Формування механізму управління конкурентоздатністю підприємств : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Очеретько Лариса Михайлівна ; Запорізький національний технічний університет. – Запоріжжя, 2004. – 196 с.

Дисертацію присвячено розробці науково обґрунтованих методичних і практичних рекомендацій з формування механізму управління конкурентоздатністю підприємств.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Досліджено фактори, що забезпечують формування ефективної конкурентоздатності підприємств швейної галузі в ринкових умовах. Вказано основні напрями діяльності підприємств швейної промисловості. Удосконалено класифікацію та визначено ефективність підсистем конкурентоздатності підприємств. Розроблено та досліджено процес управління конкурентоздатністю підприємств швейної галузі промисловості.

1630. Петрова Ж. О. Розробка процесів одержання каротиновмісних харчових продуктів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Петрова Жанна Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 220 с.

Дисертацію присвячено розробці технологічних процесів одержання нових каротиновмісних продуктів, рекомендацій по використанню їх в продуктах харчування. Досліджено різноманітні способи гігротермічної обробки сировини (моркви, гарбуза, сої) для більш повного збереження каротиноїдів. Досліджено вплив кінетики процесу сушіння на вміст каротиноїдів у каротиновмісній сировині. Визначено ступінь руйнування клітини у порошку при диспергуванні. Досліджено фізико-хімічні властивості порошкоподібних каротиновмісних матеріалів. Розроблено технологічні процеси отримання каротиновмісних сумішей та пастоподібних продуктів на основі олії та морквяного порошку для виробництва продуктів харчування з імуномодуючою дією.

1631. Репіч Т. А. Удосконалення конкурентних стратегій підприємств на локальному ринку хліба і хлібобулочних виробів : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Репіч Тетяна Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 219 с.

У дисертації здійснено комплексну оцінку сучасних конкурентних стратегій поведінки хлібопекарських підприємств на етапі розвитку ринку обмеженого ресурсу. Розроблено практичні рекомендації по розвитку локального ринку хлібобулочних виробів, удосконаленню інноваційної діяльності, щодо комплексної оптимізації структури асортименту підприємств м. Києва. Сформульовано пропозиції по удосконаленню механізму впливу податкової системи на діяльність підприємств шляхом зменшення інтенсивності зовнішніх порушень, таких як ставка податку з додаткової вартості.

1632. Ромашко О. В. Удосконалення технології харчоконцентратів швидкого приготування для дитячого та дієтичного харчування : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Ромашко Олена Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 255 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології харчоконцентратів швидкого приготування для дитячого та дієтичного харчування на основі екструдатів злакових культур. Досліджено основні процеси, які мають місце при взаємодії екструдатів злакових культур з водою, як основи харчоконцентратів швидкого приготування. Визначено фактори, які регламентують процес набухання екструдатів як основний процес відновлення харчоконцентратів швидкого приготування. Запропоновано використання БАД з метою надання харчоконцентратам функціональних властивостей, що підтверджено клінічними дослідженнями. Доведено ефективність використання поліетиленової плівки з асептичними властивостями для подовження терміну зберігання харчоконцентратів швидкого приготування для дитячого та дієтичного харчування.

1633. Сильчук Т. А. Удосконалення технології хлібобулочних виробів подовженого терміну зберігання : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Сильчук Тетяна Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 217 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено удосконаленню технології хлібобулочних виробів подовженого терміну зберігання шляхом використання житньо-солодового екстракту (ЖСЕ) і ферментного препарату Новаміл, які сповільнюють процес черствіння і підвищують харчову цінність хліба. Досліджено вплив ЖСЕ й ферментного препарату Новаміл на біохімічні та мікробіологічні процеси в тісті; на його структурно-механічні властивості. Особлива увага приділена вивченню процесу черствіння хліба. Встановлено, що внесення ЖСЕ і ферментного препарату Новаміл збільшує масову частку декстринів в хлібі, що сприяє сповільненню процесу черствіння готових виробів. Показано, що в результаті використання добавок відбувається перерозподіл співвідношення вільної і зв'язаної вологи в м'якушці хліба, що обумовлює подовження терміну його зберігання. Виявлено, що пакування в плівку житньо-пшеничного хліба з ЖСЕ і ферментним препаратом Новаміл й оброблення його в електромагнітному полі НВЧ дозволяє подовжити термін зберігання хліба до 1 місяця в наслідок інгибування розвитку шкідливої мікрофлори.

1634. Стадник І. Я. Підвищення інтенсивності роботи тарілчастої тістомісильної машини безперервної дії : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Стадник Ігор Ярославович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 169 с.

У дисертації досліджено можливість вдосконалення тарілчастої тістомісильної машини безперервної дії при інтенсивному приготуванні тіста на поточкових лініях хлібопекарської галузі. Досліджено та проаналізовано вплив місильних органів на якісні показники тіста та готової продукції. Встановлено, що на накопичення титрованої кислотності, поведінку газової фази та структури тіста впливає частота обертання місильного органу, температура та вологість тіста. На основі проведених експериментальних досліджень та аналізу енергетичного балансу місильної установки, встановлено сприятливі раціональні значення інтенсивного приготування тіста. Виявлено, що ГМО за умов дотримання раціонального режиму процесу замішування, забезпечує ефективні показники тіста та готового виробу. Запропоновано нове конструктивне рішення будови безперервно діючої тістомісильної машини. Використання якої дозволяє збільшити продуктивність, покращити санітарні умови та якість продукції.

1635. Удворгелі Л. І. Удосконалення технології хліба з використанням пектиновмісних порошків : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Удворгелі Лариса Іванівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 192 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології хлібобулочних виробів із використанням пектиновмісних порошків (ПВП) для надання їм функціональних властивостей. Вивчено хімічний склад і технологічні властивості ПВП. Досліджено вплив ПВП на біохімічні, мікробіологічні та колоїдні процеси в тісті. Встановлено, що пектиновмісні яблучний та буяковий порошки підвищують в'язкість і формотримувальну здатність, погіршують еластичність тіста, що призводить до зниження його газопроникливості і, як наслідок, до зменшення об'єму хліба та його пористості. Експериментально доведено, що хлібобулочні вироби з пектиновмісними порошками здатні виводити з організму токсичні речовини і їх слід відносити до виробів з функціональними властивостями.

1636. Федорова Т. О. Розроблення технології хліба з борошна трикале : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Федорова Тетяна Олексіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 199 с.

Дисертацію присвячено обґрунтуванню та розробленню технології хліба з обойного тритикалевого борошна, виготовленого з зерна з фенотипом жита. Досліджено хіміч-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

ний склад і хлібопекарські властивості обойного тритикалевого борошна. Встановлено доцільність приготування тіста з цього борошна на густих заквасках. На основі вивчення впливу технологічних факторів на біохімічні, мікробіологічні і колоїдні процеси, що протікають під час дозрівання тістових напівфабрикатів, визначені оптимальні параметри технологічного процесу виготовлення хліба з цього борошна, а також сформульовані теоретичні та практичні аспекти прискореної технології виготовлення хліба. Визначено харчову цінність хліба з обойного тритикалевого борошна, показано економічну доцільність його виробництва.

1637. Фокіна Н. П. Розробка організаційно-економічних основ зниження ризиків підприємств легкої промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Фокіна Наталія Петрівна ; Київський національний університет технологій та дизайну. – Київ, 2004. – 229 с.

Дисертацію присвячено розробці організаційно-економічних засад зниження підприємницького ризику на прикладі підприємств легкої промисловості. Узагальнено теоретико-методичні основи управління ризиком, запропоновано використання показників конкурентоспроможності продукції та підприємства для експрес-діагностики кризового стану, розроблено та впроваджено дискримінантну функцію виявлення загрози банкрутства, яка враховує галузеві особливості, на основі методів нечіткої математики. Розроблено антикризові заходи та методика проведення заходів щодо уникнення кризового стану та ризику банкрутства за рахунок вибору альтернативних проектів.

1638. Чабанюк Ю. А. Аналіз та синтез системи управління вапняково-обпалювальною піччю : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Чабанюк Юрій Анатолійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 152 с.

У дисертації вирішено питання управління технологічним процесом обпалу вапняку у вертикальній печі. Отримано математичні моделі процесів обпалу в режимних зонах обпалювальної печі, побудовані на основі фундаментальних законів збереження маси й енергії. Синтезовано новий спосіб автоматичного керування вапняково-обпалювальною піччю. Розроблено методику моделювання процесу обпалу вапняку як складної хіміко-технологічної системи. Розроблено функціональну схему автоматизації вапняково-обпалювальної печі, що реалізує запропонований спосіб управління. Запропоновано, обґрунтовано і розроблено функціональну схему системи захисту печі в аварійних ситуаціях, що забезпечує зберігання працездатності печі при відмовах суміжного технологічного устаткування. В результаті досліджень розроблено систему автоматичного управління вертикальною вапняково-обпалювальною піччю, що забезпечує реальне підвищення якості й ефективності функціонування технологічного устаткування.

1639. Чук В. В. Застосування електротехнологій для комплексної переробки яблучної сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Чук Володимир Васильович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 129 с.

У дисертації представлено результати теоретичних та експериментальних досліджень підвищення ефективності комплексної переробки яблучної сировини шляхом застосування електротехнологічних процесів імпульсного електроплазмолізу яблучної тканини та електромембранної підготовки екстрагенту для вилучення пектинових речовин із яблучних вичавок. Показано, що при встановлених ефективних параметрах імпульсної електрообробки яблучної сировини вихід яблучного соку після пресування плазмолізованої мезги зростає на 10%. Встановлено, що використання модифікованої біпо-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

лярної мембрани ММБ-3 з покращеними електрохімічними характеристиками, глибоко пом'якшеної води і удосконалених гідродинамічних режимів забезпечує підвищення ефективності процесу електромембранної підготовки екстрагенту і економії витрат електроенергії. Розроблено апаратно-технологічну схему комплексної переробки яблучної сировини із застосуванням електротехнологій.

1640. Чуприна А. В. Наукове обґрунтування розробки функціональних модулів пакетоформувальних машин для продовольчих вантажів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Чуприна Анатолій Володимирович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 190 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню вибору раціональної технологічної схеми уніфікованої пакетоформувальної машини, її структурної та конструктивної схем та визначенню раціональних значень параметрів підйально-опускного пристрою та пристрою профілювання за умови мінімізації енерговитрат. Побудовано математичні моделі підйально-опускного механізму на основі тримасової динамічної коливальної системи з урахуванням дисипативної складової та пристрою профілювання м'якої транспортної тари з сипкими харчовими продуктами на основі проєкційно-сіткових процесур. Результати експериментальних досліджень дозволили: визначити коефіцієнт демпфування у динамічній системі підйально-опускного пристрою, який був використаний в розрахунках математичних моделей; реологічні характеристики для найбільш типових видів сипкої харчової продукції, що були використані під час проведення чисельних експериментів з розробленою математичною моделлю процесу профілювання.

1641. Шаран А. В. Розроблення технології оброблення пророслих зерен та рекомендацій щодо їх використання : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Шаран Андрій Васильович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 212 с.

Дисертацію присвячено розробленню технології оброблення пророслих зерен та рекомендацій щодо їх використання. Встановлено зміни біохімічних, теплофізичних та електромагнітних властивостей пророслих зерен пшениці в процесі проростання. Розроблено та досліджено режими конвективного та інфрачервоного сушіння пророслих зерен початкових стадій проростання з метою поліпшення їх якості. Встановлено хлібопекарські властивості борошна з пророслого зерна пшениці. Досліджено процес екструзування зерен тривалих стадій проростання та його вплив на хімічний склад та мікробіологічні показники продукту. Визначено зміни фізико-механічних властивостей партій пшениці з вмістом зерен різних стадій проростання. Розроблено і науково обґрунтовано технологію оброблення пророслих зерен для хлібопекарських потреб та кормовиробництва, розраховано економічну ефективність упровадження розробленої технології.

1642. Штонда О. А. Розробка технології ковбасних виробів з використанням гороху : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Штонда Оксана Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 137 с.

Дисертацію присвячено питанням наукового обґрунтування та розробці технології виробництва добавок рослинного походження та комбінованих м'ясопродуктів, до складу яких вони входять. На основі вивчення складу гороху, розроблено технологію виробництва горохового білкового концентрату та горохової білкової пасти, яка дозволяє отримати безпечні харчові продукти. Встановлено залежності якісних показників варених ковбас заданого хімічного складу від внесення в рецептуру ковбаси горохової білкової пасти. Розроблено та затверджено нормативну документацію та патентне супроводження на горохову білкову пасту та комбіновані варені ковбаси.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1643. Шульга Н. М. Розроблення технології твердих сичужних сирів з використанням бактеріальних препаратів прямого внесення : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Шульга Наталія Михайлівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 144 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню технологічних режимів виробництва твердих сичужних сирів з низькою температурою другого нагрівання з застосуванням бактеріальних препаратів прямого внесення. Проведено селекційні дослідження штамів мезофільних лактобактерій за ознаками, які є важливими у сироробстві, та визначено основні властивості культур, перспективних для залучення до складу заквашувальних композицій для виробництва сирів. Опрацьовано режими та параметри технологічного процесу одержання нових для України бактеріальних препаратів прямого внесення «Актив» і «Актив-ЛН». Досліджено зміни фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних показників якості у твердих сичужних сирах, вироблених із застосуванням бактеріальних препаратів прямого внесення «Актив» та «Актив-ЛН», під час технологічного процесу виробництва сирів і їх зберігання.

1644. Яременко С. А. Мовне питання в науково-публіцистичних джерелах кінця XIX- поч. XX ст. : дис. ... канд. філол. наук : 10.02.01 / Яременко Світлана Андріївна ; Національна академія наук України. – Київ, 2004. – 180 с.

У дисертації здійснено аналіз першоджерел – науково-публіцистичних праць О. Потебні, В. Науменка, В. Вернадського та інших авторів, а також статей у часописах «Киевская Старина», «Літературно-Науковий Вістник», «Рідний Край», «Рада», «Слово», «Молода Україна», які висвітлювали мовне питання. Проблема мови як суспільного явища розглянуто у зв'язку із зняттям заборон на друк (1905 р.) та розширенням суспільних функцій української мови (використання в публіцистичній та художній літературі, університетській та шкільній освіті, церковному, громадському вжитку, за межами батьківщини). Аналіз публікацій відомих та маловідомих авторів дав змогу простежити специфіку висвітлення мовного питання в західно- та східноукраїнських часописах, встановити кількісне співвідношення матеріалів на мовні теми. На матеріалі першоджерел здійснено текстологічний аналіз і встановлено авторство публікацій.

1645. Яцунь О. М. Перспективні напрямки та прогнозування розвитку підприємств індустрії дитячого харчування : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Яцунь Олександр Михайлович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2004. – 187 с.

Дисертацію присвячено розв'язанню теоретичних, інформаційно-методичних та прикладних проблем розвитку підприємств індустрії дитячого харчування в умовах трансформації економіки України. В роботі визначено особливості сучасного етапу розвитку підприємств дитячого харчування, досліджені концептуальні засади їх функціонування як невід'ємної складової системи продовольчої безпеки країни. Проведено всебічний аналіз чинників, які впливають на перспективний розвиток підприємств дитячого харчування, визначено особливості маркетингової діяльності зазначених підприємств. Обґрунтовано необхідність державного стимулювання, розвитку підприємств дитячого харчування та розроблено структуру цільової комплексної програми розвитку зазначених підприємств.

2005

*Роботи на здобуття наукового
ступеня доктора наук*

1646. Бовсуновский А. П. Колебания упругих тел с повреждениями типа закрывающейся трещины : дис. ... д-ра техн. наук : 01.02.06 / Бовсуновский Анатолий Петрович ; Институт проблем прочности им. Писаренко. – Киев, 2005.

У дисертації встановлено основний механізм розсіювання енергії в тріщині нормального відриву, що не росте, а також функціональний взаємозв'язок між розсіюванням енергії в тріщині втоми та номінальним розмахом КІН. Визначені закономірності зміни характеристики демпфірування коливань консольного стержня із крайовою тріщиною та пластини з наскрізною тріщиною у широкому діапазоні зміни її параметрів.

1647. Таширев О. Б. Біотехнології очищення промислових стічних вод на основі термодинамічного прогнозування взаємодії мікроорганізмів з металами та радіонуклідами : дис. ... д-ра техн. наук : 03.00.20 / Таширев Олександр Борисович ; Інститут мікробіології і вірусології ім. Д. К. Заболотного. – Київ, 2005. – 340 с.

У дисертації розроблено узагальнену концепцію прогнозування взаємодії мікроорганізмів з металами, яка дає можливість передбачити та реалізувати будь-який метаболічний шлях взаємодії мікроорганізмів з металами та радіонуклідами періодичної системи елементів Д. І. Менделєєва. На основі теоретичної концепції розроблено принципово нові ефективні технології очищення промислових стоків. Створено універсальні мікробні гранульовані препарати «мікробний біокаталізатор» (МБК) та «змішані мікробні угруповання» (ЗМУ), які призначені для очистки промислових стічних вод від широкого спектру металів та радіонуклідів, а також органічних сполук. Розроблено технології забезпечують не тільки ефективну очистку стічних вод від металів, але й отримання коштовних продуктів, наприклад, концентрату металу та технічно чистої оборотної води.

*Роботи на здобуття наукового
ступеня кандидата наук*

1648. Бажай С. А. Розроблення технології оздоровчих продуктів з пророщеного зерна : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Бажай Світлана Андріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 247 с.

У дисертації досліджено зміни вмісту біологічно активних речовин зерна пшениці у процесі його тривалого гідротермічного оброблення та подальшого пророщування. На цій підставі обґрунтовано доцільність використання зерна пшениці на початковій стадії його пророщування для виготовлення оздоровчих продуктів. Розроблено рецептурний склад продуктів на основі пророщеного зерна пшениці. Визначено їхні основні фізико-хімічні показники, харчову цінність та гарантійний термін зберігання. Встановлено оптимальні режими термічного оброблення продуктів на основі пророщеного зерна пшениці, що дозволяють інактивувати наявну мікрофлору і забезпечують нормальне зберігання продуктів протягом 12 діб з дня виготовлення за температури 10 °С. Розроблено принципову технологічну схему та встановлено основні технологічні параметри виробництва

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

оздоровчих продуктів на основі пророщеного зерна пшениці. Розроблено нормативно-технічну документацію на оздоровчі продукти з пророщеного зерна.

1649. Безкоровайна С. В. Управління ціновою політикою підприємства : дис. ... канд. техн. наук : 08.06.01 / Безкоровайна Світлана Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 164 с.

Дисертацію присвячено розробці теоретичних та методологічних питань вдосконалення маркетингового управління ціновою політикою підприємства. В роботі уточнено визначення ключових категорій управління ціновою політикою і систематизовані фактори, які впливають на прийняття цінових рішень. Розроблено загальну модель управління ціновою політикою підприємства. Запропоновано нові підходи до вибору цінових стратегій, а також до обґрунтування базисної ціни товару з урахуванням споживчого попиту, конкуренції на ринку та можливостей підприємства. Удосконалено систему контролю та коригування цін в процесі управління ціновою політикою. Представлено методи адаптації ціни до поточних умов ринкової ситуації засобами цінової тактики.

1650. Білан Ю. В. Управління попитом та пропозицією на товарному ринку (на прикладі підприємств споживчої кооперації західного регіону України) : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Білан Юрій Валентинович ; Київський національний університет технологій та дизайну. – Київ, 2005. – 212 с.

У дисертації основна ідея дослідження полягає у розробці рекомендацій та пропозицій щодо формування системи ефективної маркетингової діяльності підприємств споживчої кооперації, в залежності від комплексу соціально-економічних факторів, на основі розробки та вдосконалення економіко-статистичних методів маркетингових досліджень. Вдосконалено методику моніторингу споживчого попиту на основі вивчення динаміки попиту та ринкової кон'юнктури, що забезпечить кращі умови для максимального пристосування торгової мережі та переробних підприємств споживчої кооперації до вимог ринку, структури попиту. Здійснено розрахунок потенціалів товарної пропозиції споживчого ринку з метою визначення оцінки привабливості ринку і конкурентних позицій підприємств споживчої кооперації Західного регіону України, що є вихідною передумовою вибору маркетингових стратегій на ринку споживчих товарів.

1651. Бондаренко С. П. Синтез та реакційна здатність природних ізофлавоноїдів та їх аналогів : дис. ... канд. хім. наук : 02.00.03 / Бондаренко Світлана Петрівна ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2005. – 233 с.

У дисертації синтезовано ряд природних ізофлавоноїдів, їх аналогів, а також ізомерних їм 7-гідрокси- та 6-гідрокси-3-арилкумаринів. Вперше запропоновано та встановлено межі застосування методу прямого амінування 3-арилбензопіронового циклу шляхом заміни фенольного гідроксилу на ариламіногрупу. Вивчено реакцію амінометилування в ряду аналогів природних ізофлавоноїдів. Вдосконалено умови рециклізації ізофлавоноїдів, що містять електронодонорні групи, під дією амідинів та запропоновано умови регіо-селективної взаємодії ізофлавоноїдів з гідроксиламіном.

1652. Бужимська К. О. Вдосконалення методики ціноутворення в системі внутрішнього економічного механізму підприємств молочної промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Бужимська Катерина Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 230 с.

Дисертацію присвячено актуальним питанням підвищення ефективності діяльності структурних підрозділів підприємств молочної промисловості шляхом впровадження системи внутрішнього ціноутворення. Визначено основні елементи концепції організації внутрішньоекономічних відносин, суб'єктами яких є структурні підрозділи підприємства, пов'язані технологічним процесом. Обґрунтовано можливість використання внутрішніх цін як засобу стимулювання трудових колективів структурних підрозділів підприємства, засобу контролю та оцінки ефективності їх діяльності, а також як засобу залучення працівників до участі у прибутках. Вдосконалено методику внутрішнього ціноутворення на основі використання авторського підходу до визначення планового прибутку, що буде включатися до структури внутрішніх цін, з застосуванням коефіцієнтів централізованого використання коштів чистого прибутку. Запропоновано методику розподілу планового прибутку, який входить до внутрішньої ціни, між підрозділами на основі інтегрального коефіцієнту розподілу, розрахованого на основі ранжування підрозділів за показниками, які враховують їх витрати, стан основних засобів, ступінь ризику та рентабельність їх діяльності.

1653. Бут С. А. Розвиток обладнання поточкових систем харчових виробництв на основі використання гравітаційних сил : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Бут Сергій Анатолійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 165 с.

У дисертації представлено аналіз динаміки машин, в складі яких є об'єкти змінної довжини і змінної жорсткості. Останнє є характерним для значної частини обладнання для виконання навантажувально-розвантажувальних робіт, штабелювання вантажів, формування пакет-піддонів тощо. Розглянуто тенденції розвитку обладнання для вкладання штучних виробів у транспортну тару. Показано перспективи і методи розрахунку та синтезу пристроїв, в яких для переорієнтації і вкладання вантажів використовуються гравітаційні сили. Розроблено методику розрахунку гравітаційних опускних пристроїв, що дозволяє за рахунок криволінійної траси одержувати задані кінематичні параметри руху вантажів. Запропоновано до використання жолобчасті спуски, якими досягаються задані закони руху вантажів, з відповідним аналітичним забезпеченням, а також поворотні жолобчасті спуски. Останні дозволяють досягти тонких регульованих ефектів в значеннях сил опору. Розроблено методику визначення динамічних параметрів перехідних процесів, що стосуються навантажень гнучких елементів змінної жорсткості в гравітаційному полі. Запропоновано конструкції по обмеженню динамічних складових навантажень. Здійснено промислове впровадження розробок у виробництво.

1654. Васи́лів В. П. Розроблення та застосування способу електрогідролічної інтенсифікації процесів харчових виробництв : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Васи́лів Володимир Павлович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 205 с.

Дисертацію присвячено дослідженням впливу параметрів ЕГО (напруга розряду, кількість розрядів) на зміну фізико-хімічних властивостей крохмалю, дифузійного соку, водно-вапняної суспензії. Встановлено, що ЕГО сприяє отриманню зернового крохмалю, звільненого від домішок мінеральних речовин, білків та зв'язаних жирів, покращенню чистоти дифузійного соку та зниженню його мікробіологічної забрудненості, покращенню якості водно-вапняної суспензії за рахунок підвищення його активності, дисперсності, питомої електропровідності та вивільнення вапна, яке перебувало у зв'язаному стані. Доведено ефективність використання активованої водно-вапняної суспензії для інтенсифікації процесів очищення соків бурякоцукрового виробництва.

1655. Гавриш Т. В. Удосконалення технології хліба зі слабого пшеничного борошна : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Гавриш Тетяна Володимирівна ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2005. – 259 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено питанню удосконалення технології хлібобулочних виробів зі слабого пшеничного борошна шляхом додавання гліцерину сумісно з органічною кислотою. Теоретичні та експериментальні дослідження дозволили зробити висновок про доцільність внесення гліцерину сумісно з органічною кислотою до складу хлібобулочних виробів зі слабого пшеничного борошна.

1656. Ганієва А. Р. Формування інноваційної стратегії розвитку підприємств целюлозно-паперової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Ганієва Алла Рашидівна ; Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут». – Київ, 2005. – 235 с.

У дисертації досліджено стан та особливості інноваційної діяльності в целюлозно-паперовій промисловості України, теоретичні аспекти інноваційної діяльності в сучасних умовах, сутність інноваційних стратегій, їх типологія та визначено передумови ефективного управління інноваціями на підприємствах. Особливу увагу приділено методичному підходу до розробки та вибору інноваційної стратегії підприємств целюлозно-паперової промисловості, а саме сформована концептуальна схема формування інноваційної стратегії промислового підприємства. Запропоновано методи оцінки зовнішнього середовища целюлозно-паперового підприємства та методика оцінки інноваційного потенціалу паперового підприємства. Досліджено взаємозв'язки між параметрами зовнішнього середовища, інноваційного потенціалу та їх вплив на результати діяльності підприємства. Розроблено методику вибору інноваційної стратегії підприємства целюлозно-паперової промисловості та структуру інноваційної програми як засобу реалізації інноваційної стратегії.

1657. Гащук О. І. Розробка технології реструктурованих шинкових виробів з використанням текстурованого квасолевого борошна : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Гащук Олександра Ізидорівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 199 с.

Дисертацію присвячено створенню і науковому обґрунтуванню технології екологічно чистої харчової добавки із квасолі та використанню її у комбінованих м'ясопродуктах. Розроблено технологію текстурованого квасолевого борошна і встановлено рекомендований вміст у рецептурах комбінованих реструктурованих шинкових виробів із свинини. Визначено, що з використанням нової білкової добавки при збереженні органолептичних характеристик комбінованої шинки оптимізується її амінокислотний склад, знижується собівартість у порівнянні з традиційними виробами.

1658. Герасимова Н. М. Стратегічне управління підприємствами легкої промисловості (на прикладі підприємств Чернігівського регіону) : дис. ... канд. техн. наук : 08.06.01 / Герасимова Нінель Миколаївна ; Чернігівський державний інститут економіки і управління. – Чернігів, 2005. – 210 с.

Дисертацію присвячено питанням теоретичного узагальнення та розробці методичних засад стратегічного управління підприємствами легкої промисловості. Розроблено класифікацію типів стратегії, визначальними серед яких є стратегія синергійних змін та антикризові стратегії. Досліджено можливості використання ключових компетенцій для отримання конкурентних переваг, проведений факторний та фінансово-економічний аналіз діяльності підприємств легкої промисловості. Розроблено методику оцінки та впровадження стратегічного набору на підприємствах легкої промисловості Чернігівського регіону. Запропоновано нейромережеву модель для визначення зміни рівня прибутку підприємств під впливом факторів зовнішнього та внутрішнього середовища. Побудовано економетричну модель для оцінки економічної ефективності оптимізованого стратегічного набору з урахуванням регіональних особливостей діяльності підприємств легкої промисловості.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1659. Герасимчук Н. А. Управління формуванням підприємництва в малих підприємствах : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Герасимчук Наталія Андріївна ; Європейський університет. – Київ, 2005. – 234 с.

У дисертації розроблено комплекс теоретичних і методичних положень щодо управління формуванням підприємництва в малих підприємствах (УФВМП). Запропоновано концепцію УФВМП, яка передбачає взаємозв'язок чотирьох її складових у процесі управління – загальнодержавних і місцевих органів влади, сформованих кластерів, малих підприємств. Розкрито зміст понять підприємництва, господарства, малого підприємництва. Описано механізм державної підтримки розвитку підприємництва у малих підприємствах, охарактеризовано напрями даної підтримки у відповідності до нового рівня відносин між державою та підприємцями, що формується в правовому аспекті чинного законодавства.

1660. Головка О. М. Удосконалення технології плодово-ягідних соків і напоїв : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Головка Ольга Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 180 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології соків та напоїв із нетрадиційної рослинної сировини. На основі проведених теоретичних та експериментальних досліджень дано наукове обґрунтування доцільності використання та оптимізації способів перероблення яблук, ягід та квіток бузини чорної, ягід калини, м'яти перцевої. Визначено технологічні параметри приготування соку з ягід калини та бузини чорної з використанням пектолітичних та протеолітичних ферментних препаратів мікробного походження, тривалість і температуру витримки та приготування настою м'яти, напою з квіток бузини. Встановлено режим стерилізації. На основі проведених аналітичних та експериментальних досліджень дано наукове обґрунтування доцільності й розроблено оптимальні режими перероблення нетрадиційних видів сировини.

1661. Деменіна О. М. Організаційно-економічний механізм оперативного контролінгу на промисловому підприємстві : дис. ... канд. техн. наук : 08.06.01 / Деменіна Олена Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 20 с.

Дисертацію присвячено розробці методологічних положень та методичних рекомендацій щодо формування організаційно-економічного механізму оперативного контролінгу на промисловому підприємстві. Обґрунтовано методичні основи підвищення ефективності оперативної планово-контрольної діяльності та оперативного регулювання діяльності промислового підприємства на основі механізму контролінгу. В роботі обґрунтовано систему показників оперативного контролінгу, розроблено методологічні положення бюджетного контролю діяльності підприємства та методичні рекомендації щодо вдосконалення оперативного регулювання діяльності на основі бюджетного контролю. Запропоновано методичні рекомендації щодо підвищення ефективності механізму оперативного контролінгу на промисловому підприємстві.

1662. Джоган О. І. Розроблення способів підвищення ефективності процесу дефекації в цукровому виробництві : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Джоган Ольга Іллівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 150 с.

Дисертацію присвячено дослідженню впливу умов дефекації перед II сатурацією та концентрації азотистих речовин на якість очищеного соку та його термостійкість під час згущення. Представлено результати теоретичних та експериментальних досліджень підвищення ефективності процесів основної дефекації та дефекації перед II са-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

турацією шляхом удосконалення апаратурного оформлення та використання додаткових заходів по зменшенню амідно-аміачного азоту в соку. Науково обґрунтовано та розроблено спосіб деамонізації дефекованого перед II сатурацією соку, який дозволяє підвищити ефективність ведення процесу дефекації та покращити якісні показники очищеного соку. Визначено раціональний режим ведення дефекації перед II сатурацією. Доведено ефективність використання активованої водно-вапняної суспензії для інтенсифікації процесів вапнування під час очищення соків бурякоцукрового виробництва.

1663. Дубковецький І. В. Оптимізація процесу висушування квасної комбінованої закваски на розпилювальній сушарці : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Дубковецький Ігор Володимирович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 173 с.

Дисертацію спрямовано на оптимізацію процесу висушування квасної комбінованої закваски на розпилювальній сушарці з метою застосування порошку квасної комбінованої закваски для виробництва квасу. Фізичні характеристики заквасок дають змогу аналітично визначити діаметр крапель розпилення. Результати експериментальних досліджень кінетики сушіння одиничної краплини квасної комбінованої закваски дали змогу розробити раціональні режими розпилювального сушіння, які досліджені та перевірені на напівпромислових розпилювальних сушильних установках. Розроблено технологічний режим сушіння рідкої комбінованої закваски. Отримані в результаті аналітичних та експериментальних досліджень математичні залежності пропонуються для розрахунків якісних характеристик квасної комбінованої закваски (зброджувальної здатності, терміну зберігання порошку і вологості закваски.)

1664. Євсєєнко Т. П. Удосконалення технології макаронних виробів, збагачених яєчними продуктами : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Євсєєнко Тетяна Петрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 246 с.

Дисертацію присвячено актуальному для макаронної галузі завданню поліпшення якості макаронних виробів та підвищення їх харчової цінності шляхом удосконалення технології виробів, збагачених яєчними продуктами, за рахунок використання сухого яєчного білка та ФП ліполітичної дії «Нупазим», і забезпечення раціональних технологічних режимів основних процесів виготовлення макаронних виробів. Встановлено поліпшення якості виробів з СЯБ та підвищення їх харчової цінності. Обґрунтовано, що «Нупазим» сприяє поліпшенню якості макаронних виробів яєчних та виготовлених з борошна зниженої якості. Визначено оптимальне дозування СЯБ та «Нупазиму». Досліджено кінетику сушіння макаронних виробів яєчних та виробів з СЯБ і рекомендовано технологічні режими цього процесу. Доведено доцільність застосування гіротермічного оброблення яєчних макаронних виробів перед сушінням для поліпшення їх якості. Науково обґрунтовано механізм поліпшувальної дії СЯБ та ФП «Нупазим» на якість макаронних виробів. На підставі вивчення основних показників якості макаронних виробів та мікробіологічних показників рекомендовано терміни зберігання виробів з СЯБ та з «Нупазимом».

1665. Жолнер І. В. Організаційно-методичні підходи до підвищення ефективності підприємств спиртової промисловості України : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Жолнер Інна Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 195 с.

Дисертацію присвячено розробці методологічних положень та методичній рекомендації щодо ефективності організації виробництва високооктанової кисневмісної добавки до бензинів (ВКД) на підприємствах спиртової промисловості України. Обґрунтовано

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

напрямок підвищення ефективності спиртових підприємств на базі організаційних підходів. В роботі узагальнено теоретичні та методичні підходи визначення ефективності виробництва спиртової промисловості; проаналізовано сучасний стан та інтеграційні процеси спиртової промисловості; визначено економічну ефективність виробництва ВКД.

1666. Журавльов Ю. В. Автоматизоване управління виробництвом залізобетонних виробів на основі нечіткої логіки : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Журавльов Юрій Володимирович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 206 с.

Дисертацію присвячено автоматизованому управлінню технологічним процесом виробництва залізобетонних виробів на основі математичного апарату нечіткої логіки. Здійснено формалізацію технологічного процесу «виробництво бетонної суміші – теплова обробка» на базі нечіткої продукційної моделі Такагі-Сугено, що дозволило розробити автоматизовану систему підтримки прийняття рішень для управління касетною технологією виробництва залізобетонних виробів. Запропоновано методику організації температурних вимірювань у технологічних об'єктах з метою оптимізації необхідного для цього вимірювального обладнання. Важливим науковим результатом даної роботи є вперше розроблена структура системи підтримки прийняття рішень при виробництві залізобетонних виробів, що призводить до підвищення ефективності виробництва за рахунок зниження похибок управління виробництвом за касетною технологією.

1667. Закревська Л. М. Оцінка та підвищення конкурентоспроможності підприємств кондитерської промисловості України : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Закревська Людмила Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 225 с.

Дисертацію присвячено розв'язанню теоретичних та прикладних проблем оцінки конкурентоспроможності підприємств кондитерської промисловості України та визначенню шляхів її підвищення. Узагальнено теоретичні та методичні підходи до оцінки конкурентоспроможності підприємств; проаналізовано діяльність підприємств на ринку кондитерської промисловості; досліджено вплив розміру підприємства на його конкурентоспроможність; оцінено конкурентоспроможність кондитерських підприємств за допомогою використання матричного аналізу. Обґрунтовано пропозиції щодо удосконалення методичних підходів до оцінки конкурентоспроможності підприємств кондитерської промисловості України. Визначено найбільш ефективні шляхи та напрями підвищення конкурентоспроможності кондитерських підприємств.

1668. Кудирко О. М. Формування економічної стратегії інноваційного розвитку підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Кудирко Олена Михайлівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 247 с.

У дисертації розв'язано наукові завдання, що мають важливе значення для розвитку економіки, організації і управління підприємствами, а саме: описано процес формування економічної стратегії інноваційного розвитку підприємств харчової промисловості, запропоновано механізми підвищення ефективності управління інноваційним розвитком підприємств на державному, галузевому і мікроекономічному рівнях. Розроблено теоретико-методологічні основи формування економічної стратегії інноваційного розвитку на рівні підприємств, проаналізовано і здійснено оцінку інноваційної діяльності й інноваційні стратегії підприємств харчової промисловості, обґрунтовано засади стратегічного управління інноваційним розвитком підприємств харчової промисловості.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1669. Майданець О. М. Удосконалення технологій ферментативного розріджування крохмалю та мальтодекстринів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Майданець Оксана Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 320 с.

Дисертацію присвячено проблемі удосконалення процесу ферментативного розріджування крохмалю та розроблення технологій нових крохмалепродуктів шляхом застосування ферментних препаратів на початковому етапі гідролізу. Встановлено, що інтенсифікація процесу ферментативного розріджування крохмалю із застосуванням механічного чи мікрохвильового впливу дозволить зробити цей процес максимально ефективним. Визначено оптимальні технологічні умови процесу ферментативного розріджування кукурудзяного та картопляного крохмалів та способів його інтенсифікації. Запропоновано дві технології ферментативного розріджування крохмалю: шляхом застосування електромагнітного поля надвисокої частоти та шляхом клейстеризації і гомогенізації з подальшим розріджуванням крохмальної суспензії за допомогою термостабільної α -амілази. Розроблено технологію драглеутворюючих мальтодекстринів із застосуванням поля НВЧ, удосконалено і випробувано у виробничих умовах технологію виробництва драглеутворюючих мальтодекстринів з низьким глюкозним еквівалентом шляхом спрощення температурного режиму.

1670. Мельник О. Ю. Дослідження технологічних властивостей модифікованих крохмалів і доцільність їх використання при виготовленні харчових концентратів швидкого приготування : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Мельник Оксана Юріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 220 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню доцільності використання модифікованих крохмалів для виготовлення харчових концентратів швидкого приготування. Проведено широкомасштабне дослідження фізико-хімічних та структурно-механічних властивостей модифікованих крохмалів. Встановлено, що модифікація крохмальної сировини призводить до появи нових функціональних властивостей крохмалів, що дозволяє використовувати їх при виготовленні харчових концентратів швидкого приготування: перших обідніх страв та кулінарних соусів на основі зшитих крохмалів картоплі та кукурудзи, концентратів солодких страв на основі окислених крохмалів. Досліджено комплекс технологічних властивостей нових виробів, обґрунтовано умови та терміни зберігання розробленої продукції. Розроблено та затверджено нормативну документацію на харчові концентрати швидкого приготування з використанням модифікованих крохмалів.

1671. Михайлов М. Г. Удосконалення технології гранульованого хмелю : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Михайлов Микола Георгійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 140 с.

У дисертації вивчено пивоварні якості тонкоароматичних, ароматичних і гірких сортів хмелю української селекції. Вивчено залежність процесів окислення α - й β -кислот в ароматичних і гірких сортах хмелю від температури та вмісту води як при гранулюванні, так і при зберіганні гранул. Встановлено залежність між ступенем окисленням α -кислот і спектрофотометричною величиною гіркоти пивного сусла. Удосконалено технологію гранульованого хмелю. Обґрунтовано оптимальну масову частку вологи в шишках хмелю перед гранулюванням і в гранулах для підвищення їх стабільності в процесі тривалого зберігання. Розроблено технологію отримання ізомеризованих гранул та гранул з антиоксидантами.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1672. Науменко О. В. Розробка технології бактеріальних препаратів із залученням *Lactobacillus casei ssp. casei* для виробництва функціональних молочних напоїв : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Науменко Оксана Василівна ; Українська академія аграрних наук. Технологічний інститут молока і м'яса. – Київ, 2005. – 195 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробці біотехнології бактеріальних препаратів із біологічно активними культурами молочнокислих бактерій для функціональних молочних напоїв. Проведено цілеспрямований відбір з природних джерел штамів молочнокислих бактерій за критеріями функціональної активності та технологічності. Вперше застосовано техніку одержання та регенерації протопластів для селекції штаму лактобацил зі зниженою енергією кислотоутворення. Створено нові для України бактеріальні композиції із залученням біологічно активної культури *L. casei ssp. casei*. Опрацьовано режими та параметри технологічного процесу виробництва бактеріальних препаратів ЛТС і ЛТС-Н для функціонального кисломолочного напою Міленіум. Досягнуто подовження гарантованого терміну придатності продукту Міленіум до 14 діб шляхом застосування селекціонованого штаму ацидофільної палички зі зниженою енергією кислотоутворення. У лабораторних та клінічних дослідженнях доведено функціональну активність розроблених бактеріальних препаратів і ферментованих ними продуктів.

1673. Нетяжук М. В. Економічний механізм регулювання розвитку хлібопекарної промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.07.01 / Нетяжук Михайло Володимирович ; Науково-дослідний економічний інститут. – Київ, 2005. – 182 с.

У дисертації досліджено питання формування економічного механізму регулювання розвитку хлібопекарської промисловості України. Розроблено теоретико-методологічні підходи до вивчення розвитку галузі промисловості, з'ясовано його основні фактори. Висвітлено стан і тенденції розвитку хлібопекарської промисловості, визначено ефективність державного регулювання цін на хліб. Установлено, що основою економічного механізму регулювання розвитку даної промисловості мають стати індикативні загальнодержавні ціни на хліб, стимулювання виробництва борошна з належними хлібопекарськими властивостями, запровадження пільгового оподаткування ПДВ. Визначено оптимальний рівень рентабельності хлібопекарського виробництва, за якого є можливим розв'язання проблеми забезпечення підприємств інвестиційними ресурсами для заміни технологічного парку галузі.

1674. Ничик О. В. Удосконалення технології інвертних сиропів гідролізом цукрози клеровок жовтого цукру : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Ничик Оксана Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 220 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології інвертних сиропів з клеровок жовтих цукрів, застосування якої забезпечує високу біологічну та профілактичну цінність, стерильність кінцевого продукту. Розроблено два способи очищення клеровок жовтих цукрів: перекисом водню з моноамонійфосфатом і коагулянтном «Полвак», на які отримано патенти України. Встановлено оптимальні параметри інверсії цукрози клеровок жовтих цукрів ферментативним та кислотним способами з їх інтенсифікацією ультразвуковими коливаннями та надвисокочастотним опроміненням. Розроблено комбіновану технологічну схему виробництва інвертного сиропу, реалізація якої дозволяє одержати солодкий продукт зі зниженим вмістом цукрози та підвищеним вмістом амінокислот, мікро- та макроелементів.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1675. Новицька М. П. Гідродинаміка та тепло-масообмін в пневмо-пульсаційному апараті камерного типу : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Новицька Марина Павлівна ; Інститут технічної теплофізики. – Київ, 2005. – 144 с.

1676. Петришин Н. З. Удосконалення технології бубличних виробів підвищеної біологічної цінності : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Петришин Наталія Зеновіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 188 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології бубличних виробів підвищеної біологічної цінності шляхом використання соєвого борошна і препарату β-каротину мікробіологічного. Досліджено вплив соєвого борошна і препарату β-каротину мікробіологічного на біохімічні, мікробіологічні і колоїдні процеси в бубличному тісті. Визначено вплив цієї сировини на структурно-механічні властивості тіста. Встановлено, що для забезпечення високої якості бубличних виробів технологічно можливим є дозування соєвого, борошна в кількості 3 % і препарату β-каротину мікробіологічного 2 % до маси борошна в тісті, а також, що соєве борошно внаслідок вмісту антиоксидантів покращує збереження β-каротину в бубличних виробах. Доведено, що внесення в бубличні вироби соєвого борошна і препарату β-каротину мікробіологічного сприяє збагаченню його білками, підвищенню амінокислотного скору за лізином. Показано, що соєве борошно і препарат β-каротин мікробіологічний збагачують бубличні вироби біологічно-активними речовинами, що надає їм оздоровчих властивостей.

1677. Полякова О. І. Розробка ресурсозберігаючої технології шоколадних виробів та розширення їх асортименту : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Полякова Олена Іванівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 256 с.

Дисертацію присвячено розробці ресурсозберігаючої технології шоколадних виробів (глазурі, какао-напої) широкого асортименту на основі використання напівфабрикату, отриманого у вихровому млині (ВМ). Встановлено оптимальні параметри дії ВМ та співвідношення інгредієнтів різних видів напівфабрикатів, що забезпечує високий ступінь подрібнення. Встановлено можливість використання какао-масла при виробництві напівфабрикату у ВМ та на її основі розроблено безвідходну технологію переробки какао-бобів. Розроблено шоколадні вироби функціонального призначення на базі зародків пшениці, інуліномісткого порошку, фруктози. Досліджено органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, сорбційні та десорбційні процеси, які відбуваються під час зберігання глазурей та какао-напоїв. Розроблено технологію антидіабетичної глазурі на фруктозі та обґрунтовано можливість зниження жирів на 3 % при її виробництві. Розроблено та затверджено рецептури, технологічні інструкції, технічні умови.

1678. Прищепа В. А. Организационно-экономические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества испытательных центров и лабораторий : дис. ... канд. экон. наук : 08.06.01 / Прищепа Виктория Александровна ; Национальный университет пищевых технологий. – Киев, 2005. – 303 с.

Дисертацію присвячено проблемам розробки і впровадження систем менеджменту якості випробувальних центрів і лабораторій. Розроблено концептуальну модель організаційно-економічного механізму менеджменту якості ВЦ і Л. Вперше запропоновано застосування методу «прискореного» моделювання бізнес-процесів ВЦ і Л. Запропоновано до застосування в діяльності ВЦ і Л концепція TRM, яка дозволяє розглядати важливий

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

модуль забезпечення якості випробувань – управління використанням обладнанням. Удосконалено застосування методу бенчмаркінга для бізнес-процесів систем менеджменту якості ВЦ і Л. Запропоновано принципи формування бізнес-процесів з урахуванням специфічної сфери технічних послуг ВЦ і Л. Розроблено методичний підхід до дослідження показників технічної компетентності та застосування на підставі концепції «Три Р» (ресурс – результат – репутація) рівневого та індексного показника технічної компетентності персоналу ВЦ і Л. Удосконалено дефініційний апарат сфери менеджменту якості відносно термінів «менеджмент» та «управління».

1679. Пряхухіна Н. В. Організаційно-економічне обґрунтування реструктуризації підприємств м'ясної промисловості на рівні регіону : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Пряхухіна Наталія Валентинівна ; Черкаський державний технологічний університет. – Черкаси, 2005. – 176 с.

У дисертації проведено дослідження розвитку підприємств м'ясної промисловості Черкаської області із обґрунтуванням необхідності їх реструктуризації та розробкою стратегій забезпечення подальшого ефективного функціонування. Розглянуто складові економічного механізму реструктуризації та конкретизовано особливості їх застосування на підприємствах м'ясної промисловості Черкаської області. На основі критерію Фішера визначено основні чинники впливу на коливання попиту на продукцію тваринницької галузі. Сформульовано підхід до визначення перспективної моделі функціонування підприємств м'ясної промисловості регіонального рівня, який забезпечить ефективний розвиток галузі. Розроблено фінансово-кредитний механізм, який в змозі активізувати інноваційні процеси і забезпечити ефективні взаємовідносини між підприємствами м'ясної галузі та банківськими установами. Виходячи з сучасних умов розвитку економіки, у роботі розраховані прогнози виробництва основних видів продукції м'ясної галузі.

1680. Ситнік В. П. Громадсько-політична діяльність М. Міхновського : дис. ... канд. істор. наук : 07.00.01 / Ситнік Віктор Петрович ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2005. – 208 с.

У дисертації досліджено громадсько-політичну діяльність фундатора й ідеолога самостійницької течії в українському національному русі кінця XIX – початку XX ст. М. Міхновського (1873-1924 рр.). На підставі широкої джерельної бази та завдяки історіографії здійснено цілісний системний аналіз основних напрямків і форм його суспільної активності у різні історичні переходи, зокрема, його участь у «Братстві Тарасівців» у 1890-х рр., а також державотворчі зусилля у добу УНР. Зазначено, що досвід ідеологічної, просвітницько-пропагандистської, практично-організаційної діяльності М. Міхновського повинен бути критично переосмислений і врахований у практиці суспільних трансформацій сучасної України.

1681. Сливка Н. Б. Вплив окремих мікроелементів на визрівання та якість твердих сичужних сирів з низькою температурою другого нагрівання : дис. ... канд. техн. наук / Сливка Наталія Богданівна ; Львівська національна академія ветеринарної медицини ім. С. З. Гжицького. – Львів, 2005. – 198 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню ефективності та доцільності використання в технології виробництва твердих сичужних сирів з низькою температурою другого нагрівання мікроелементів. Досліджено вплив мікроелементів на перебіг мікробіологічних та біохімічних процесів при визріванні сирів. Показано, що під впливом мікроелементів відбувається активний ріст молочнокислої мікрофлори. Встановлено, що застосування мінеральних речовин ефективно інтенсифікує процеси протеолізу білків та гідролізу молочного жиру, посилює накопичення смакових і ароматичних компонентів

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

у сирі. Створено комплексну мінеральну добавку, яка дозволяє отримати готовий продукт зі скороченим терміном визрівання та високими органолептичними показниками. Розроблено проект нормативно-технічної документації на твердий сичужний сир «Бузецький» ТУ У 15.1–00492990–003–2004.

1682. Соломянюк Н. М. Оцінка впливу оточуючого середовища на стратегічні плани підприємства в умовах невизначеності (на прикладі підприємств пивоварної галузі України) : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Соломянюк Наталія Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 210 с.

Дисертацію присвячено питанням теоретичного узагальнення та розробці методичних засад стратегічного планування на підприємствах пивоварної галузі України в умовах невизначеності оточуючого середовища. Запропоновано структурну модель оцінки впливу оточуючого середовища на стратегічні плани підприємства та сформовано матрицю базових стратегій залежно від впливу факторів та ймовірності їх виникнення; досліджено основні фактори оточуючого середовища та показники, що його характеризують; проаналізовано діяльність підприємств пивоварної промисловості за допомогою економіко-статистичних методів та моделей стратегічного аналізу. Розроблено та запропоновано методичні підходи до оцінки впливу оточуючого середовища на стратегічні плани підприємств: шляхом удосконалення методу «стратегічної гнучкості», розрахунку підінтегральної функції стратегічного плану, визначення планового рівня конкурентоспроможності в умовах невизначеності.

1683. Стегура В. В. Розвиток малого бізнесу в агропромисловій сфері прикордонного регіону України : дис. ... канд. техн. наук : 08.06.01 / Стегура Василь Васильович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 221 с.

У дисертації сформульовано та обґрунтовано теоретико-методологічні положення економіки, організації і управління підприємствами малого бізнесу в агропромисловій сфері прикордонного регіону України. Розкрито смислове поле підприємництва та підприємницького середовища, викладено методологію обґрунтування розвитку малого бізнесу в реальному секторі економіки, а також специфічні особливості розвитку і формування підприємництва в прикордонному регіоні. Розкрито динаміку і структуру розвитку регіонального аграрно-промислового комплексу, особливості розвитку малого бізнесу в сільському господарстві і переробній промисловості, інфраструктурне його забезпечення і ефективність функціонування підприємств малого бізнесу в агропромисловій сфері. Зроблено комплексний аналіз структурно-динамічних характеристик малого підприємництва в аграрно-промисловому комплексі Закарпатської області. Розроблено основні напрями підвищення ефективності розвитку малого бізнесу; намічено шляхи оптимізації структурних пропорцій і розвитку інтеграційних процесів між сферами аграрно-промислового комплексу.

1684. Страшинський І. М. Удосконалення технології варених ковбасних виробів шляхом підвищення функціонально-технологічних властивостей сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Страшинський Ігор Мирославович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 204 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню удосконалення технології варених ковбас шляхом підвищення функціонально-технологічних властивостей сировини за рахунок використання харчових фосфатвмісних добавок. Проведено дослідження фос-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

фатних препаратів, імпортованих в Україну, аналіз літературних джерел щодо дії на м'ясну сировину фосфатних солей та з врахуванням фізіологічних і санітарних аспектів використання фосфатів при виробництві м'ясопродуктів розроблено дванадцять варіантів експериментальних фосфатних сумішей. На підставі дослідження впливу розроблених сумішей на основні функціонально-технологічні властивості модельних м'ясних фаршів і органолептичні показники готових виробів визначено найбільш ефективне поєднання фосфатних солей. Доведено доцільність використання розробленої фосфатної суміші для підвищення ФТВ м'ясної сировини з ознаками PSE і DFD. Розроблено рецептуру харчової композиції та проведено дослідження впливу запропонованих добавок на хід технологічного процесу і комплекс показників якості варених ковбас протягом терміну зберігання.

1685. Супрун-Крестова О. Ю. Технологія кормових добавок з використанням нетрадиційної сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Супрун-Крестова Олена Юріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 184 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню доцільності застосування нетрадиційної сировини (відходів переробки шавлії, кропу, м'яти, ісопу, лофанту) та розробленню технології виробництва кормових добавок з її використанням. Встановлено зміни вмісту анти поживних речовин в процесі екструзійної обробки нативного насіння сої. Вивчено технологічні властивості та хімічний склад відходів переробки ефіроолійних культур: м'яти, кропу, шавлії, ісопу та лофанту. Визначено доцільність виробництва екструдованих кормових сумішей на основі зернової сировини (ячменю, кукурудзи, пшениці) та насіння сої. Досліджено вплив екструзійного оброблення на технологічні властивості та хімічний склад кормових зернових сумішей. Вивчено зміни якості екструдованих кормових сумішей у процесі зберігання. Науково обґрунтовано та розроблено технологію виробництва кормових добавок з використанням нетрадиційної сировини: відходів переробки шавлії, кропу, м'яти, ісопу, лофанту.

1686. Точкова О. В. Розроблення способів очищення дифузійного соку погіршеної якості з використанням мінералу глауконіту : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Точкова Оксана Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 145 с.

Дисертацію присвячено актуальній проблемі бурякоцукрового виробництва зменшенню негативного впливу поліцукридів на технологічний процес одержання цукру з використанням природного адсорбенту та зменшенням паливно-енергетичних ресурсів. Встановлено оптимальні параметри витрат глауконіту на очищення дифузійного соку з його термоактивацією. Розроблено два способи очищення дифузійного соку, погіршеної якості, термоактивованим глауконітом, на який отримано патент України. Запропоновано способи, які забезпечують високі ефекти очищення соків цукрового виробництва. Розроблено комбіновану технологічну схему очищення дифузійного соку погіршеної якості з використанням термоактивованого глауконіту, впровадження якої дозволяє переробляти бурякову сировину в залежності від її якості.

1687. Федорів В. М. Дослідження процесу просіювання сипких матеріалів з метою удосконалення конструкцій просіювачів і збільшення ефективності їх роботи : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Федорів Віктор Михайлович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 161 с.

Дисертацію присвячено вивченню процесу вібропросіювання і розробці нових конструкцій просіювачів борошна. Досліджено та встановлено механіку процесу вібраційного

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

просіювання; встановлено межі інтервалу інтенсивності коливань просіювальної поверхні; наведено математичний опис досліджуваного процесу і досліджено режими вібропросіювання; отримано теоретичні залежності параметрів вібропереміщення шару часток борошна продуктів від параметрів коливань деки; запропоновано конструктивні схеми, розроблено і впроваджено дослідний зразок вібраційно просіюваного борошна і оцінено його економічну ефективність.

1688. Цяпута Г. Ю. Напівгрупи перетворень із деформованим множенням : дис. ... канд. фіз.-мат. наук : 01.01.06 / Цяпута Галина Юріївна ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2005. – 121 с.

Дисертацію присвячено дослідженню напівгруп, які можна одержати деформацією множення з трьох класичних напівгруп перетворень елементної множини: напівгрупи IS_n всіх часткових підстановок, напівгрупи T_n всіх перетворень, напівгрупи PT_n всіх часткових перетворень, та біциклічної напівгрупи.

1689. Шестопалов Б. Б. Управління ризиками виробничих підприємств в процесі інтеграції : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Шестопалов Борис Борисович ; Запорізький національний технічний університет. – Запоріжжя, 2005. – 220 с.

Дисертацію присвячено вирішенню методологічних, методичних питань, а також розробці практичних рекомендацій щодо організаційно-економічного механізму управління ризиками виробничих підприємств в процесі інтеграції. Визначено сучасні концепції оцінки й управління ризиками в процесі інтеграції та обґрунтувати методи їх проведення. Досліджено створення та розвиток інтегративних корпоративних структур в борошномельній та хлібопекарській промисловості. Здійснено аналіз розвитку підприємств борошномельної та хлібопекарської промисловості. Розроблено методику прогнозування та оцінки ризиків виробничих підприємств. Визначено систему методів управління ризиками діяльності в борошномельній та хлібопекарській промисловості. Удосконалено систему мінімізації ризиків переробки зерна в процесі інтеграції.

1690. Юрик Я. І. Економічний механізм розвитку промислового виробництва продукції дитячого харчування : дис. ... канд. екон. наук : 08.07.01 / Юрик Ярина Іванівна ; Інститут економіки. – Київ, 2005. – 220 с.

У дисертації досліджено теоретичні, методичні і методологічні засади формування та реалізації економічного механізму розвитку промислового виробництва продукції дитячого харчування за умов реформування економіки. Розроблено теоретичну модель економічного механізму розвитку даного виробництва, що базується на послідовних діях для цілеспрямованого впливу на відповідні об'єктивні процеси економічної системи шляхом застосування певних методів та інструментів, зокрема: управління виробництвом дитячих продовольчих товарів, формування на них попиту та пропозиції на внутрішньому та зовнішньому ринках, що має забезпечити збалансований розвиток галузі за ринкових умов. Запропоновано цілісну систему економічно та соціально доцільного інструментарію реалізації механізму розвитку промислового виробництва продуктів дитячого харчування у напрямку стабілізації та інтенсифікації відповідних процесів, забезпечення ефективного попиту й адекватності його пропозиції у відповідному сегменті споживчого ринку.

2006

*Роботи на здобуття наукового
ступеня доктора наук*

1691. Артюх Т. М. Теоретико-методологічні засади товарознавчої експертизи коштовностей : дис. ... д-ра техн. наук : 05.19.08 / Артюх Тетяна Миколаївна ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2006. – 320 с.

У дисертації розроблено теоретико-методологічне забезпечення та інструментарій здійснення товарознавчої експертизи ювелірних коштовностей на підставі застосування комплексних вимірjuвальних досліджень, аналізу наявної корисної інформації, визначення соціокультурної цінності. Запропоновано нові методи визначення автентичності, стану збереження ювелірних коштовностей, які дозволяють за мінімальними витратами одержувати оцінки з достатньою точністю або за фіксованими критеріями формувати висновки з високою мірою об'єктивності. Запропоновано метод оцінювання соціокультурної цінності коштовностей. Розроблено методику формування критеріїв оцінювання цінності, автентичності, безпеки використання та визначення основних критеріїв, що характеризують ступінь їх значущості (показників). Розроблено метод визначення «індивідуальної вартості» ювелірних коштовностей для регульованого та вільного ринку та здійснено його апробацію.

1692. Грабовська О. В. Розвиток наукових основ, розроблення та удосконалення технологій цукристих крохмалепродуктів : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.05 / Грабовська Олена В'ячеславівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 541 с.

Дисертацію присвячено комплексному вирішенню проблеми удосконалення та розроблення сучасних, високоефективних, ресурсозберігаючих технологій цукристих крохмалепродуктів. Представлено результати досліджень технології ферментативного розріджування крохмалю. Розроблено математичні моделі і визначено шляхи інтенсифікації процесу розріджування з метою підвищення ефективності виробництва. Науково обґрунтовано і розроблено ефективну схему адсорбційного очищення гідролізатів крохмалю і крохмалевмісної сировини. Доведено вплив явища гідратації на формування кристалів у гідратній та ангідридній формі. Встановлено залежність формування кристалів глюкози від ряду фізико-хімічних чинників і розроблено технологічний режим кристалізації ангідридної глюкози. Удосконалено технологію драглетуючих мальтодекстринів та розроблено технології якісно нових цукристих крохмалепродуктів: фруктоватої патоки, глюкозної помади, патоки прогнозованого вуглеводного складу. Розроблено технологію рідких цукристих крохмалепродуктів із крохмалевмісної сировини.

1693. Ігнатська І. А. Методологічні основи стратегічного управління підприємством : дис. ... д-ра екон. наук : 08.06.01 / Ігнатська Ірина Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 438 с.

У дисертації запропоновано та обґрунтовано цілісну наукову концепцію стратегічного управління підприємством, що базується на засадах об'єктно-цільового підходу в менеджменті. Проведені дослідження, в результаті яких уточнено сутність понять: «стратегічне управління», «стратегія», «середовище промислового підприємства» та «стратегічний потенціал підприємства», доведено доцільності їх застосування в управлінні промисловими підприємствами. Обґрунтовано необхідності впровадження технології стратегічного управління на промислових підприємствах, що вимагає виконання комплексу операцій у певній послідовності й охоплює усі види діяльності підприємства.

Роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук

Запропоновано концепцію стратегічного управління передбачає удосконалення методологічної бази менеджменту. У цьому контексті в межах системної концепції стратегічного управління запропоновані такі методики: встановлення пріоритетності цілей підприємства з метою подальшого використання результатів оцінки в аналізі ефективності діяльності промислового підприємства в цілому; дослідження чинників зовнішнього середовища; визначення конкурентних переваг промислового підприємства; формування та оцінки стратегічного потенціалу підприємства; балансування стратегій у стратегічному наборі промислового підприємства та вибір критерію оцінки ефективності стратегічних рішень.

1694. Логвін В. М. Наукові основи та розроблення високоефективних технологічних процесів очищення дифузійного соку : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.05 / Логвін Володимир Матвійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 380 с.

У дисертації вирішено науково-прикладну проблему бурякопереробної галузі – підвищення ефективності технологічних процесів очищення дифузійного соку та їх апаратурного оформлення з використанням ефектів одночасної вапнокарбонізації, секціонування, масообмінних характеристик прискорення абсорбції хімічною реакцією. Науково обґрунтовано механізм осадження білків під час попереднього вапнування, розроблено нову методику розрахунку питомої швидкості поглинання діоксиду вуглецю лужним соком, розрахована просторова будова цукрозо-карбонатних комплексів кальцію, виконано розрахунок сатуратора як масообмінного апарата. Науково обґрунтовано та розроблено способи очищення дифузійного соку: прогресивне попереднє вапнування; з відокремленням осаду до основного вапнування за умов одночасної вапнокарбонізації зі ступінчастим підвищенням рН соку; спосіб проведення I сатурації за умов прямотечіного руху вапнованого соку і сатураційного газу. Розроблено нові конструкції секційних сатураторів і апарат прогресивного попереднього вапнування, який рекомендовано до серійного виробництва. Наведено результати промислових випробувань розроблених способів та апаратів, обґрунтовано їх технологічну та економічну ефективність.

1695. Мартиненко В. П. Науково-методичні основи стратегії життєздатності підприємств промисловості у конкурентному середовищі : дис. ... д-ра екон. наук : 08.07.01 / Мартиненко Василь Петрович ; Науково-дослідний економічний інститут. – Київ, 2006. – 396 с.

У дисертації сформульовано визначення стратегії життєздатності і розкрито її економічну сутність та методологічні аспекти в ринкових умовах, представлена система зовнішніх та внутрішніх факторів, що впливають на життєздатність підприємств промисловості у конкурентному середовищі. Запропоновано своє бачення філософії господарської діяльності суб'єктів господарювання та рекомендовано антикризові процеси на підприємствах промисловості досліджувати, структурувати і здійснювати в рамках розробленої системи антикризового управління. Розроблено пропозиції щодо створення високого конкурентного статусу підприємств промисловості та обґрунтовано методики визначення рівня життєздатності суб'єктів господарювання, проведення виробничо-фінансової реструктуризації, процесу податкового планування, а також формування та реалізації стратегії життєздатності в умовах конкуренції.

1696. Марценюк О. С. Науково-технічні основи інтенсифікації масообміну в газорідних апаратах з регулярними насадками : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / Марценюк Олександр Степанович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 545 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук

Дисертацію присвячено інтенсифікації масообміну, розробленню та експериментальному дослідженню перфорованих зубчастими отворами нових видів регулярних насадок на основі аналізу роботи масообмінних протитечієвих насадкових колон і коливально-хвильових та поверхневих явищ у газорідних системах. Розглянуто закономірності руху неперервних і динамічних хвиль та взаємодії їх, проаналізовано ефекти в стисливих двофазних потоках під час проходження динамічних хвиль. Виведено капілярні співвідношення і встановлено визначальний лінійний розмір, що дорівнює капілярній стадії, для конструювання регулярних насадок із зубчастими отворами. Наведено результати експериментальних досліджень гідродинамічних і масообмінних характеристик запропонованих насадок трьох типових різновидів, проаналізовано особливості їх застосування та розроблено методику конструювання.

1697. Мельник Л. М. Наукове обґрунтування і розробка технології адсорбційного очищення та зневоднення спиртових розчинів природними сорбентами : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.07 / Мельник Людмила Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 428 с.

Дисертацію присвячено комплексному вирішенню проблеми удосконалення та розроблення високоефективних та ресурсозберігаючих технологій очищення та зневоднення спиртових розчинів вітчизняними природними сорбентами, що мають українське походження. Представлено результати теоретичних та експериментальних досліджень адсорбційного очищення спиртових розчинів від шкідливих домішок. Науково обґрунтовано механізм адсорбції домішок природними глинистими мінералами. Підібрано найефективніші глинисті мінерали, їх фракційність, технологічні параметри адсорбції домішок, регенерації адсорбентів, доведена екологічна безпека використання мінералів. Розроблено технології адсорбційного очищення спиртових розчинів палигорським і комбінованими сорбентами, обґрунтовано їх економічну ефективність. Розглянуто доцільність використання природних адсорбентів-цеолітів для зневоднення спиртових розчинів, проаналізовано механізм адсорбції води із рідинної і парової фаз спиртових розчинів. Розроблено математичні моделі та програма розрахунку технологічних параметрів зневоднення спиртових розчинів морденітом, що дає можливість вести цей процес в оптимальному режимі.

1698. Нигора В. М. Наукові основи підвищення технічного рівня машин для гідроочищення деталей на базі переналагоджуваних модулів : дис. ... д-ра техн. наук : 05.02.02 / Нигора Володимир Миколайович ; Східноєвропейський національний університет ім. В. Даля. – Луганськ, 2006. – 372 с.

Дисертацію присвячено проблемі розширення функціональних можливостей та підвищення працездатності багатгалузевого класу машин для гідроочищення деталей шляхом розробки методів синтезу, розрахунку та проектування переналагоджуваних гідроочисних робочих органів та пристроїв блочно-модульної структури. Обґрунтовано формалізовані критерії вибору функціональної загальності та структурної збіжності структурно-компоновочних схем машин. Розроблені напівемпіричні моделі визначення діапазонів генерування гідроочисними робочими органами інтенсифікуючих гідроруйнівних зусиль. Запропоновано узагальнені розрахункові схеми деформування та руйнування гідроочисними робочими органами забруднень узагальнених структур. Запропоновано принципи композиційного проектування гідроочисних машин на елементній базі типорозмірних рядів переналагоджуваних модулів інтенсифікуючої гідроруйнівної дії.

1699. Оболкіна В. І. Наукове обґрунтування та розроблення раціональних технологій комбінованих кондитерських виробів, які формуються методом ко-екструзії : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.01 / Оболкіна Віра Іллівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 250 с.

Дисертацію присвячено комплексному розв'язанню проблеми створення нового асортименту різних груп конкурентоспроможних комбінованих кондитерських виробів, які формуються методом ко-екструзії шляхом розроблення науково обґрунтованих раціональних технологій здобного печива та заварних пряників з начинкою, цукерок з комбінованими корпусами. У роботі обґрунтовані оптимальні параметри процесів технологічних систем виробництва комбінованих кондитерських виробів при створенні агрегативно стійких комбінованих структур для кремово-збивних цукеркових мас, термостабільної фруктової начинки, здобного пісочного тіста, завдяки застосуванню нових стабілізаційних комплексних сумішей гідроколоїдів та поверхнево-активних речовин. Розроблено нову технологію заварного пряника з додаванням ячмінного солодового борошна.

1700. Чорна Л. О. Управління ціноутворенням в системі реалізації продукції підприємств харчової промисловості : дис. ... д-ра екон. наук : 08.06.01 / Чорна Людмила Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 432 с.

У дисертації поглиблено теоретико-методологічні засади до управління ціноутворенням в системі реалізації продукції підприємств харчової промисловості. Проведено аналіз існуючих підходів до визначення основних понять теорії ціноутворення, дозволив з'ясувати основні можливі напрями удосконалення процесу прийняття цінових рішень, визначити місце системи реалізації у визначенні конкурентної позиції підприємств харчової промисловості; з'ясувати процеси обґрунтування методів і моделей ціноутворення, охарактеризувати чинники впливу внутрішнього та зовнішнього середовища на процес ціноутворення. Одержані результати дозволяють прогнозувати зміни ціни та здійснювати заходи щодо закріплення ринкових позицій підприємств.

1701. Шевченко О. Ю. Наукові основи і апаратурне оформлення процесів довгострокового зберігання харчових продуктів : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / Шевченко Олександр Юхимович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 443 с.

У дисертації представлено результати аналізу сучасного стану технологій обробки харчової продукції для стабілізації їх смакових, якісних і енергетичних показників в умовах довгострокового зберігання та відповідні технічні вирішення обладнання для забезпечення вказаних процесів. Розроблено математичні моделі зміни розмірів і поверхні поділу фаз в газорідних середовищах в умовах дискретно-імпульсних технологій з розгорткою в часі, методику розрахунку вакуумних систем в режимах адіабатного кипіння середовищ з оцінкою зміни термодинамічних параметрів в часі, методики розрахунку газонасичених середовищ в режимах теплової обробки з введенням поняття аналога константи Генрі, як функції тиску і температури.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1702. Антонюк, М. М. Розробка технологічних основ збагачення хлібо-булочних виробів селеном : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Антонюк Марія Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 236 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню нестачі селену в раціонах харчування населення України та розробці технологічних основ збагачення хлібобулочних виробів селеном у біологічно безпечній формі. Досліджено вплив різних носіїв селену на перебіг біохімічних, мікробіологічних процесів і структурно-механічні властивості напівфабрикатів хлібопекарського виробництва. Найперспективнішим збагачувачем обрано селеновмісний солод сої, який містить селен переважно в органічній (зв'язаній з білками) формі. Визначено доцільність збагачення хліба селеном у процесі приготування напівфабрикатів, що передбачають накопичення біомаси та підвищення активності бродильної мікрофлори, а саме: житніх і пшеничних молочнокислих заквасок, рідких дріжджів та фази активації пресованих і сухих дріжджів. Вживання хлібобулочних виробів, збагачених селеновмісним солодом сої, у середньодобовій кількості (277 г) забезпечить покриття 30...50 % добової потреби організму людини в селені.

1703. Бабіч О. В. Розроблення технології «безглютенового» печива для хворих на цeliacію : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Бабіч Оксана Вікторівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 256 с.

Дисертацію присвячено розробці технології «безглютенового» печива для хворих на цeliacію. Встановлено можливість використання гречаного, рисового, кукурудзяного борошна для виробництва здобного «безглютенового» печива. Встановлено оптимальні параметри рецептурних інгредієнтів печива на основі гречаного, рисового, кукурудзяного борошна та різних цукрів: цукрози, фруктози, глюкози. Досліджено властивості «безглютенового» борошна та його вплив, а також цукрози, фруктози, глюкози на процеси тістоутворення та термічної обробки здобного печива на основі вищевказаних видів борошна та цукрози, глюкози, фруктози. Досліджено органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, сорбційні та десорбційні процеси, які відбуваються під час зберігання здобного «безглютенового» печива.

1704. Багацька К. В. Фінансовий механізм санації підприємства : дис. ... канд. екон. наук : 08.04.01 / Багацька Катерина Володимирівна ; Дніпропетровський державний аграрний університет. – Дніпропетровськ, 2006. – 215 с.

У дисертації досліджено питання теоретичного обґрунтування та розробки фінансового механізму санації підприємств. Розкрито суть наукового визначення санації та шляхів її державної підтримки. Удосконалено класифікацію форм, видів та інструментів санації як системи заходів стосовно відновлення платоспроможності підприємства. Висвітлено роль санаційного аудиту та представлено редакцію методики оцінки санаційної спроможності підприємства як одного з етапів санаційного аудиту, суть якої полягає у поєднанні кількісних і якісних показників діяльності підприємства. Обґрунтовано необхідність розробки фінансового механізму санації. Розроблено його функціонально-цільову структуру з урахуванням економіко-екологічних факторів відтворення ресурсного потенціалу. Запропоновано рекомендації щодо вибору ефективних форм та інструментів санації для підприємств переробної промисловості.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1705. Білик О. А. Удосконалення технології хлібобулочних виробів з борошна зі зниженими хлібопекарськими властивостями : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Білик Олена Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 250 с.

Дисертацію присвячено поліпшенню якості хлібобулочних виробів з борошна зі зниженим вмістом клейковини та низькою її якістю шляхом удосконалення технології хлібобулочних виробів за рахунок використання СПК та ФП протеолітичної дії Нейтраза 1,5 MG, а також забезпеченню стандартних показників якості хлібобулочних виробів у разі використання ацетату кальцію як інгібітору картопляної хвороби хліба шляхом застосування ФП амілолітичної дії Фунгаміл 2500 SG та аскорбінової кислоти. Вивчено хімічний склад і технологічні властивості СПК. Досліджено вплив СПК та ФП Нейтраза 1,5 MG на структурно-механічні властивості тіста, біохімічні, мікробіологічні та колоїдні процеси в тісті.

1706. Білоткач К. М. Розробка промислової технології культивування біологічних агентів для виробництва ротавірусних антигенів : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Білоткач Катерина Михайлівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 160 с.

Дисертацію присвячено розробці промислової технології культивування поверхнево-залежної культури клітин свинячої нирки ембріональної версинізованої (ПКК СНЕВ) та ротавірусу мавп.

1707. Бойко Ю. І. Дослідження процесу подрібнення зернових продуктів і розроблення нової конструкції кулькового подрібнювача : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Бойко Юрій Іванович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 220 с.

Дисертацію присвячено дослідженню подрібнення зернової сировини. Запропоновано новий спосіб подрібнення, конструкцію подрібнювача. Отримано дані про вплив конструктивно-кінематичних параметрів подрібнювача на гранулометричний склад кінцевого продукту. Запропоновано методику розрахунку сил, які діють з боку кульки на подрібнювану частинку. Обґрунтовано раціональні конструктивно-кінематичні параметри, методику визначення якості отриманого кінцевого продукту та продуктивності подрібнювача. Доведено ефективність використання нового способу подрібнення для здрібнення зернової сировини з різними структурно-механічними властивостями.

1708. Бондар Н. П. Дослідження технологічних властивостей харчового люпину і розробка способів використання його у хлібопекарській промисловості : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Бондар Наталія Петрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 265 с.

Дисертацію присвячено розробці науково обґрунтованої технології хлібобулочних виробів підвищеної харчової, біологічної та споживчої цінності з використанням продуктів переробки харчового люпину (ППЛ). Вивчено хімічний склад і технологічні властивості борошна з цілозмеленого насіння люпину; проведено оцінку доцільності пророщування та екструджування борошна і солоду люпину з точки зору змін у хімічному складі отриманих продуктів, їх біологічної цінності та технологічних характеристик як сировини хлібопекарського виробництва. Досліджено вплив ППЛ на технологічний процес і якість хлібобулочних виробів, на біохімічні, мікробіологічні процеси в тісті, його структурно-механічні властивості.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1709. Бондарчук О. В. Розробка технології твердого сичужного сиру з високою температурою другого нагрівання з використанням бактеріального препарату прямого внесення : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Бондарчук Оксана Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 178 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробці технологічних режимів виробництва твердого сичужного сиру з високою температурою другого нагрівання з використанням бактеріального препарату прямого внесення. Встановлено показники сиру високої якості: реологічні параметри та вміст речовин, які обумовлюють смакову гаму продукту. Проведено цілеспрямовану селекцію штамів термофільних молочнокислих та пропіоновокислих бактерій за показниками, прийнятими для сироваріння. Створено уперше в Україні заквашувальну композицію із залученням термофільних молочнокислих стрептококів, термофільних молочнокислих паличок видів *Lactobacillus helveticus* і *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* з високою протеолітичною активністю у сполученні з пропіоновокислими бактеріями *Propionibacterium freudenreichii* ssp. *shermanii*.

1710. Бухальська М. А. Наукова діяльність та історико-культурна спадщина Миколи Петрова (друга половина XIX – початок XX ст.) : дис. ... канд. істор. наук : 07.00.01 / Бухальська Магдаліна Андріївна ; Національний університет «Києво-Могилянська академія». – Київ, 2006. – 251 с.

У дисертації досліджено наукову діяльність та історико-культурну спадщину академіка Миколи Петрова (друга половина XIX – початок XX ст.). На підставі джерельної бази досліджено формування світогляду та особливості наукової діяльності вченого. Комплексно досліджено інтелектуальну біографію М. Петрова, в основі якої була багатогранна творчість. Результатом плідної праці є історико-культурний доробок, який становить понад 280 публікацій із малодосліджених проблем.

1711. Гавва О. О. Удосконалення технологій неглазованих цукерок з метою подовження терміну їх зберігання : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Гавва Олена Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 320 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технологій неглазованих цукерок з метою подовження терміну їх зберігання. Досліджено можливість збільшення терміну зберігання неглазованих цукерок за рахунок використання гігроскопічних речовин, визначена та науково обґрунтована перевага фруктози; вологоутримуючих речовин і визначені переваги модифікованого крохмалю Selectamyl XK та ягідного порошку зі збільшеним вмістом харчових волокон. Підтверджено можливість використання хлібопекарських дріжджів, які містять фермент інвертази в термозахищеному стані. Визначено раціональне дозування та спосіб внесення цих речовин до складу цукерок. Розроблено технологію помадних цукерок з жувальним ефектом, які формуються методом відливання. Розроблено нормативну документацію на неглазовані цукерки подовженого терміну зберігання. Удосконалено технології апробовані у виробничих умовах та захищені патентами України.

1712. Глебов А. Б. Розроблення методів контролю бурякоцукрового виробництва за вмістом токсичних елементів в сировині, напівпродуктах та продукції : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Глебов Андрій Борисович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 160 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

У дисертації розроблено методики виконання вимірювань масових часток токсичних елементів у цукрових буряках, жомі та мелясі, засновані на методі атомно-абсорбційної спектрофотометрії. Оцінено рівень забрудненості сировинних зон цукрових заводів Київської області токсичними елементами за даними біогеохімічного моніторингу. Досліджено зміну вмісту токсичних елементів в цукрових буряках в період вегетації. Встановлено, що токсичні елементи накопичуються в осаді соку 1-ї сатурації в надлишкових кількостях і його використання в якості кормової добавки або при виготовленні білково-вітамінних концентратів можливе тільки при ретельному розраховуванні дозування. Розроблено спосіб зовнішнього контролю точності результатів вимірювань показників безпеки цукру методом міжлабораторних порівнянь, впровадження якого в практику вітчизняних лабораторій виявилось дуже ефективним.

1713. Горобець В. М. Зворотне розсіяння радіохвиль НВЧ та НЗВЧ діапазонів корабельними хвилями : дис. ... канд. фіз.-мат. наук : 01.04.03 / Горобець Володимир Миколайович ; Інститут радіофізики і електроніки ім. О. Я. Усикова. – Харків, 2006. – 144 с.

Дисертацію присвячено експериментальному та теоретичному дослідженню особливостей зворотнього розсіяння радіохвиль гідродинамічними утвореннями, що виникають при русі надводних об'єктів. Вивчено вплив цих особливостей на енергетичні, статистичні, спектральні і часові характеристики зворотнього розсіяння. Описано характеристики сигналів, розсіяних гідродинамічними утвореннями від надводних об'єктів, що рухаються: доплерівські спектри та ЕПР. Запропоновано модель фізичних розсіювачів, які можуть вносити суттєвий вклад в сумарний розсіяний сигнал.

1714. Гусятинський М. В. Удосконалення дифузійно-пресової технології вилучення цукрози з бурякової стружки : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Гусятинський Микола Володимирович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 220 с.

Дисертацію присвячено актуальній проблемі підвищення ефективності процесу вилучення цукрози з бурякової стружки, покращання технологічної якості одержаного соку, підвищення виходу цукру шляхом застосування дифузійно-пресового вилучення цукрози з бурякової стружки. Запропоновано методику розрахунку оптимального вмісту цукрози у буряковій стружці на виході з дифузійного апарата залежно від технологічної якості буряків та ступеня пресування жому. Розроблено способи очищення жомопресової води дефекосатураційним осадом із застосуванням для обробки жомопресової води сульфату алюмінію або діоксиду сірки. Встановлено оптимальні параметри термохімічного оброблення бурякової стружки перед пресуванням у технології вилучення цукрози із застосуванням екстрагування та двостадійного пресування. Розроблено спосіб знецукрення мезги відділеної від дифузійного соку шляхом промивання водою, оброблено сульфатом алюмінію.

1715. Духновська Л. М. Вплив державного регулювання на ефективність діяльності підприємств цукрової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Духновська Людмила Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 193 с.

Дисертацію присвячено дослідженню проблеми підвищення ефективності діяльності підприємств цукрової промисловості. В роботі розроблено комплексну систему заходів державного регулювання, що забезпечить ефективне функціонування підприємств цукрової промисловості із врахуванням особливостей галузі. Розроблено прогноз варіантів розвитку підприємств цукрової промисловості в залежності від умов вступу України до

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

СОТ. Запропоновано створити Державний інтервенційний фонду цукру з метою здійснення інтервенційних закупівель цукру. Обґрунтовано необхідність створення нових господарських формувань у бурякоцукровому комплексі, які передбачають створення агропромислових холдингів.

1716. Жарко Р. П. Теоретико-методичні засади удосконалення податкового регулювання підприємницької діяльності (на прикладі підприємств м. Ніжина та Ніжинського району Чернігівської області) : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Жарко Роман Петрович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 249 с.

Дисертацію присвячено дослідженню теоретичних, методичних та практичних питань удосконалення податкового регулювання підприємницької діяльності. Розглянуто теоретико-методичні засади розвитку підприємництва та оподаткування, досліджено сутність податків та їх функції, обґрунтовано класифікацію останніх за ознаками прямого відношення до суб'єктів податкових відносин і за характером виникнення. Визначено, що податкове регулювання передбачає відбір підприємств, які першочергово потребують зниження податкового навантаження. З цією метою удосконалено та обґрунтовано методичні підходи щодо ранжування підприємств за потребою податкового стимулювання. Розроблено економіко-математичну імітаційну динамічну модель функціонування підприємств у податковому середовищі та на її основі здійснено прогноз обсягів надходжень податків до бюджетів і внесків до державних фондів соціального страхування, а також економічних показників результатів діяльності суб'єктів господарювання залежно від зміни ставок податків і зборів.

1717. Житнецький І. В. Удосконалення виробництва ефірної олії м'ятисирцю з застосуванням мембранних процесів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Житнецький Ігор Володимирович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 191 с.

Дисертацію присвячено дослідженню процесу мембранного концентрування розчинів ефірної олії м'яті перцевої у воді. Експериментально встановлено, обґрунтовано та рекомендовано тип мікрофільтраційної мембрани для концентрування розчинів ефірної олії м'яті перцевої у воді. Досліджено вплив параметрів процесу при концентруванні розчинів ефірної олії м'яті перцевої у воді. Розроблено апаратно-технологічну схему виробництва ефірної олії м'яті перцевої-сирцю з використанням мікрофільтраційної установки на ділянці вироблення вторинної ефірної олії.

1718. Жулай В. Д. Конфлікт моральної та естетичної мотивації в генезі творчої особистості : дис. ... канд. філос. наук : 09.00.07 / Жулай Валерій Денисович ; Інститут філософії ім. Г. С. Сковороди. – Київ, 2006. – 160 с.

У дисертації здійснено аналіз конфлікту моральної й естетичної мотивації у динаміці становлення творчої особистості. Виявлено головні феномени у суперечливому відношенні моральної й естетичної мотивації у творчому процесі, а саме: двонаправлену функцію волі (Его-воля і моральна воля) й ідеалізацію перспективи творчого здійснення. Зроблено висновок, що цінність естетичного зусилля у художній творчості полягає в інтегрованій у його внутрішню форму культури моральної вимогливості, а не у впровадженні настанови щодо недиференційованого здійснення ідеальної мети, що виявляється, зрештою, лише естетською максимою.

1719. Журавський І. М. Розробка енергозбережної низькоінвестиційної технології спирту в брагоректифікації : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Журавський Ігор Миколайович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 224 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

У дисертації виконано аналіз відомих енергозбережних технологій брагоректифікації спирту з високим ступенем енерготехнологічного комбінування, низько- та безінвестиційних енергозбережних технологій та систем конденсації водно-спиртової пари. Одержано залежності витрат гріючої пари на процес брагоректифікації та продуктивності РК від ХДр Хе і Рв. Проведено аналіз теплового та ексергетичного балансів, а також термодинамічний аналіз елементів БРУВАК-М. Визначено оптимальну кількість тепла для відведення в дефлегматорі повітряного охолодження, проведено його розрахунки виготовлено і впроваджено в систему конденсації водно-спиртової пари з колон БРУ. Досліджено розподіл домішок спирту в ДПО за різних схем його підключення в систему конденсації БРУ.

1720. Залевська Н. О. Удосконалення технології здобного печива з начинкою : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Залевська Надія Олексіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 249 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології здобного печива з начинкою. Запропоновано використання комплексної суміші поверхнево-активних речовин складного ефіру полігліцерину, тригліцериду стеаринової кислоти, моностеарату гліцерину, сорбату тристеарату для удосконалення технології приготування здобного тістового напівфабрикату. Проведено дослідження впливу комплексної суміші гідрокоолідів «Едгум КД 15» та яблучної клітковини на властивості фруктової начинки та запропоновано технологію її виготовлення. Досліджено й визначено раціональні режими формування напівфабрикатів методом ко-екструзії, які забезпечують якість готових виробів при максимальній продуктивності. Розглянуто процеси тепломасопереносу при випіканні-сушінні-охолодженні двокольорового печива та здобного печива з начинкою та обґрунтовано раціональні режими, які забезпечують інтенсифікацію процесу. Проведено кваліметричну оцінку ефективності удосконаленої технології, яка показала перевагу запропонованих технологічних рішень порівняно з традиційними.

1721. Іващук В. В. Автоматизоване управління складними технологічними об'єктами та комплексами харчової промисловості з використанням методів оперативної ідентифікації : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Іващук В'ячеслав Віталійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 220 с.

Дисертацію присвячено питанням розробки систем автоматичного управління технологічним комплексом очищення дифузійного соку (ТК ОДС) в цукровому виробництві. Для реалізації задач керування ТК ОДС отриманий комплекс нелінійних динамічних моделей на основі результатів статистичних експериментів і теоретичних досліджень, що являють собою залежності основних технологічних змінних ТК ОДС. Проведено імітаційне моделювання, яке підтвердило перевагу використання алгоритму вейвлет-перетворення для оцінки стану сигналів, що досліджуються.

1722. Карлюка Д. О. Удосконалення управління інноваційним розвитком підприємств льонопереробної галузі : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Карлюка Дмитро Олександрович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 219 с.

У дисертації проведено аналіз економічної сутності інновацій та інноваційного розвитку, на основі чого набув подальшого розвитку понятійний апарат удосконалення системи управління інноваційною діяльністю, зокрема такі його елементи як «інновація» та «інноваційний розвиток підприємства». Доведено, що сучасний кризовий стан галузі зумовлений відсутністю належної системи управління інноваційним розвитком.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Сформульовано методичні підходи до створення кваліметричної моделі оцінки показників рівня інноваційного розвитку, визначено чинники, які впливають на інноваційний розвиток льонопереробних підприємств. Розроблено економіко-математичну модель системи управління інноваційним розвитком. Одержано дані, які дозволяють встановити залежність доходів підприємства від рівня інвестицій в інноваційний розвиток.

1723. Касьянова Н. О. Удосконалення технології кисломолочних десертів на основі сметани : дис. ... канд. техн. наук : 05.08.04 / Касьянова Надія Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 220 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та удосконаленню технології кисломолочних десертів на основі сметани. Визначено окремий вплив желатину, карагелану, пектину та ксантанової камеді на текстуру сметанних десертів (СД). Проведено мікроструктурний та комплексний термоаналіз різних текстур. Виявлено стабілізуючий ефект обраних стабілізаторів структури при термізації сметанної суміші. Показано доцільність використання натурального плодового чи ягідного соку як смакового наповнювача при виготовленні желе, та визначений його максимальний вміст, який становить 45 %. На основі фізико-хімічних та реологічних досліджень обґрунтовано режими теплової обробки та режими фасування СД в залежності від виду стабілізатору структури. Визначено терміни придатності до вживання нових СД. Розроблено десерти класифіковані за реологічними та органолептичними властивостями.

1724. Кияниця С. Г. Розробка раціональної технології цукерок з комбінованими корпусами, які формуються методом ко-екструзії : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Кияниця Світлана Геннадіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 259 с.

Дисертацію присвячено розробці раціональної технології цукерок з комбінованими корпусами, які формуються методом ко-екструзії. Для створення певних структур цукеркових мас використано комплексні суміші гідроколідів. Визначені технологічні властивості окремих гідроколідів та сумішей: желатин – к-карагінан, LM пектин – к-карагінан, желатин – LM пектин. Встановлено технологічні режими приготування збитої маси з використанням суміші гідроколідів. Досліджено режими приготування цукеркової маси на основі бінарних сумішей. Встановлено, що цукеркові маси мають тиксотропні властивості, і при формуванні методом ко-екструзії, після зняття навантаження їх структура відновлюється. Досліджено фізико-хімічні, структурно-механічні, органолептичні та мікробіологічні показники, які відбуваються під час зберігання цукерок з комбінованими корпусами.

1725. Коваль А. А. Формування стратегії управління інноваційною діяльністю промислового підприємства : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Коваль Алла Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 250 с.

У дисертації, на основі аналізу теоретико-методологічних надбань, стану молочної галузі, перспектив її розвитку, запропоновано методичні підходи до формування стратегії промислового підприємства з урахуванням ступеня його готовності до впровадження інновацій та опору і зовнішнього середовища інноваційному товарному потоку. Для забезпечення умов впровадження інновацій запропоновано напрямки організаційних змін та джерела фінансування для кожної з виділених груп підприємств. Розроблено пропозиції щодо стимулювання інноваційної діяльності на основі шкал заохочення.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1726. Кривопляс-Володіна Л. О. Наукове обґрунтування визначення раціональних параметрів перевантажувальних пристроїв потоково-транспортних систем харчових виробництв : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Кривопляс-Володіна Людмила Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 220 с.

У дисертації виконано аналіз конструкцій перевантажувальних пристроїв ПТС харчових виробництв та методик їх розрахунку. Розроблено математичні моделі складного плоского руху вантажу по кількох несучих площинах в таких перевантажувальних пристроях. Виконано математичне моделювання складного плоского руху вантажу по кількох несучих площинах при застосуванні активних робочих органів: приводні ролики та барабани; стрічкові конвеєри – як напрямні. Розроблено послідовність визначення раціональних параметрів операцій перевантаження вантажів в ПТС харчових виробництв.

1727. Кузнєцова І. В. Удосконалення технології рідких цукропродуктів із кукурудзяної сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Кузнєцова Інга Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 230 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології рідких цукропродуктів із кукурудзяної сировини. Представлено результати теоретичних та експериментальних досліджень щодо підвищення ефективності процесів розріджування кукурудзяної сировини та зцукрювання попередньо очищеного крохмального гідролізату ферментними препаратами, які забезпечують отримання цукристих сиропів заданого вуглеводного складу. Науково обґрунтовано та розроблено спосіб попереднього очищення крохмальних гідролізатів від речовин жирно-білкового комплексу модифікованим палигорськітом, який дозволяє підвищити ефективність знебарвлення сиропу та покращити якісні показники готової продукції. На основі експериментальних та промислових досліджень розроблено апаратурно-технологічну схему виробництва рідких цукропродуктів із кукурудзяної сировини, яка забезпечить отримання високоякісного продукту із заданим вуглеводним складом.

1728. Лензійон В. Й. Оптимізація і синтез транспортного обладнання харчових виробництв : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Лензійон Валентин Йосипович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 156 с.

Дисертація містить теоретичні дослідження в області створення обладнання транспортно-технологічних систем склотарних виробів і результати виконаних експериментальних досліджень. Розроблено методики розрахунку транспортних систем з оптимізацією останніх по обмеженню силових дій, перехідних вібромістків, гравітаційних та інерційно-фрикційних орієнтувальних пристроїв, визначено можливості інтенсифікації робочих процесів. Здійснено промислове втілення технічних рішень.

1729. Луцька Н. М. Дослідження та синтез оптимальних регуляторів для систем автоматизації технологічних комплексів неперервного типу : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Луцька Наталія Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 229 с.

Дисертацію присвячено питанням синтезу оптимальних та робастних регуляторів для підсистем технологічних комплексів цукрового виробництва. Розроблено математичні моделі підсистем теплообміну нахиленої дифузійної установки та рівнів багатокорпусної випарної установки. Проведено статистичний аналіз технологічних змінних та імітацій-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

не моделювання підсистем з різними регуляторами, в тому числі локальними, оптимальними та робастними. Розроблено функціональну структуру для реалізації алгоритмів оптимальних регуляторів, що включає структуру з переключенням та інтелектуальну підсистему підтримки прийняття рішень. Розроблено віртуальний лабораторний стенд для моделювання систем з оптимальними регуляторами та вивчення їх особливостей.

1730. Махинько В. М. Удосконалення технології хлібобулочних виробів з продуктами із сої : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Махинько Валерій Миколайович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 236 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології хлібобулочних виробів з продуктами переробки сої для підвищення їх якості, біологічної цінності та засвоюваності. Вивчено способи підготовки зерна сої та його переробки для мінімізації вмісту антипоживних речовин. Запропоновано борошно з солоду сої та білковий концентрат солоду сої як білкові добавки до хлібобулочних виробів. Проведено порівняльний аналіз технологічних властивостей відомих та нових продуктів із сої. Визначено вплив добавок на основні процеси в тісті та його властивості. Показано зниження вмісту інгібіторів трипсину та химотрипсину в процесі послідовного пророщування та екструдування насіння сої. Підібрано та оптимізовано склад комплексного поліпшувача якості хліба з підвищеними кількостями продуктів переробки сої. Розроблено нормативну документацію на цей поліпшувач і на соєвий продукт з низьким вмістом антипоживних речовин. Проведено впровадження розробленого здобного виробу з продуктами переробки сої і виробничі випробування комплексного поліпшувача якості.

1731. Михайленко О. В. Удосконалення реального інвестування підприємств харчової промисловості на основі системи кредитних відносин : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Михайленко Ольга Валеріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 256 с.

Дисертацію присвячено розробці теоретичних, методичних, організаційних і практичних засад реального інвестування шляхом залучення кредитних ресурсів на підприємствах харчової промисловості. Визначено шляхи оптимізації процесу кредитування реальних інвестиційних проектів на основі удосконалення механізму інвестиційного кредитування і взаємовідносин підприємства та банку, що дозволить спростити процес проходження кредитних ресурсів від кредитора до позичальника. Визначено інтегральний показник інвестиційної кредитоспроможності на основі якого підприємства харчової промисловості та банки можуть не тільки розрахувати та оцінити фінансовий стан та врахувати галузеві особливості підприємств, але і спрогнозувати величину інвестиційного кредиту, отримання якого не погіршить фінансову стійкість та кредитоспроможність підприємства.

1732. Мізнік Л. М. Визначення раціональних конструктивно-технологічних параметрів процесів виготовлення виробів із тіста з начинкою : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Мізнік Лариса Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 123 с.

Дисертацію присвячено дослідженню процесу формування тістового джгута з начинкою з врахуванням конструктивних особливостей формуючого пристрою та реологічних параметрів матеріалів сировини. На основі методів математичного моделювання розроблено методику визначення раціональних конструктивно-технологічних параметрів формуючого пристрою. З використанням розробленої методики проведено комплекс обчислювальних експериментів по дослідженню впливу конструктивно-технологіч-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

них параметрів формуючого вузла на процес формування ТФД. Проведено обчислювальні експерименти дозволили визначити тиски нагнітання на компоненти матеріалів ТФД для різних конструктивних варіантів формуючого пристрою. Для оцінювання достовірності отриманих результатів було проведено експериментальні дослідження по визначенню швидкості руху ТФД і тисків нагнітання його компонентів.

1733. Овдіюк О. М. Організація маркетингової діяльності малих переробних підприємств АПК : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Овдіюк Олена Миколаївна ; Національний науковий центр «Інститут аграрної економіки». – Київ, 2006. – 230 с.

Дисертацію присвячено дослідженню теоретичних, методичних та практичних питань щодо організації маркетингової діяльності на малих переробних підприємствах, яка є спрямованою на забезпечення стабільного їх розвитку. Проведено аналіз сучасного стану розвитку малих переробних підприємств сфери АПК Житомирської області. Виявлено основні проблеми організації маркетингової діяльності, які стримують ефективне функціонування малого бізнесу в умовах конкурентного середовища. Визначено основні напрями удосконалення організації маркетингової діяльності малих переробних підприємств АПК. Обґрунтовано необхідність створення та функціонування служби маркетингу з врахуванням особливостей розвитку та виробничого напрямку малих переробних підприємств, а також здійснення неперервних та разових маркетингових досліджень. Розроблено методичний підхід щодо застосування стратегічного планування та запропоновано систему показників для здійснення контролю маркетингової діяльності малих підприємств.

1734. Оганезов А. В. Реструктуризація підприємств плодоовочеконсервної промисловості в процесі трансформації економіки України : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Оганезов Андрій Володимирович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 320 с.

Дисертацію присвячено розв'язанню теоретичних, інформаційно-методичних та прикладних проблем реструктуризації підприємств плодоовочеконсервної промисловості в процесі трансформації економіки України. Розглянуто особливості структурних перетворень економіки та реструктуризації підприємств як складової трансформаційних процесів. Визначено функціональні напрямки проведення реструктуризації підприємств, на підставі яких уточнено сутність реструктуризації та її класифікацію. Обґрунтовано концепцію реструктуризації підприємств плодоовочеконсервної промисловості. Проведено дослідження особливостей і тенденцій у здійсненні реструктуризації підприємств плодоовочеконсервної промисловості, що надало можливість визначити напрями подальшого розвитку цього процесу. Обґрунтовано необхідність реструктуризації потужності консервних заводів, здійснено відповідні розрахунки. Запропоновано оптимізацію організаційних форм та структури управління в межах корпоративної реструктуризації та систематизовано критерії діагностики проведення реструктуризації підприємств.

1735. Олейнікова Л. Г. Управління операційним прибутком на прикладі підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. техн. наук : 08.06.01 / Олейнікова Людмила Григорівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 237 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню методик управління операційним прибутком підприємств харчової промисловості. Обґрунтовано необхідність удосконалення управління операційним прибутком на підприємствах харчової промисловості в ринкових умовах. Визначено економічну сутність операційного прибутку в умовах розвитку ринкових

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

відносин. Досліджено передумови розробки методики управління операційним прибутком. Удосконалено класифікацію операційного прибутку. Виділено основні тенденції зміни операційного прибутку підприємств харчової промисловості. Розроблено методику розрахунку зміни прибутку в залежності від коефіцієнту беззбитковості з урахуванням обмежень по потужності, поставкам, фінансовим ресурсам, за сировиною, а також визначено межі значення коефіцієнту маржинального доходу.

1736. Пахомова І. Г. Інвестиційні проекти в системі інтересів суб'єктів інноваційного розвитку підприємств (за матеріалами підприємств харчової промисловості Запорізької області України) : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Пахомова Ірина Георгіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 211 с.

У дисертації досліджено методологічні основи функціонування інвестиційного середовища, його місце і роль в системі інноваційного розвитку підприємств, обґрунтовано сутнісний зміст основних чинників ефективності та ризиків різнотипних суб'єктів інвестиційної діяльності, визначено сфери застосування і можливості використання методів економічного оцінювання результативності інвестиційного проектування в узгодженні різновекторних інтересів його учасників. Проведено проблемний аналіз інвестиційного клімату України, оцінено стан і перспективи використання інвестиційного потенціалу підприємств Запорізької області, проаналізовано інноваційно-інвестиційну активність та динаміку розвитку обласних підприємств харчової промисловості. Обґрунтовано економіко-математичний інструментарій інтерпретації очікувань суб'єктів інвестиційної діяльності, запропоновано методичні засади оцінювання процесів інноваційного розвитку підприємств.

1737. Пуліна Т. В. Реінжиніринг як інструмент інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Пуліна Тетяна Веніамінівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 239 с.

Дисертацію присвячено розробці та обґрунтуванню теоретичних, методичних та практичних засад застосування реінжинірингу як інструменту інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств харчової промисловості в умовах сучасної ринкової економіки України. Удосконалено методику оцінки інноваційно-інвестиційної привабливості підприємств харчової промисловості, зокрема запропоновано критерій оцінки інноваційно-інвестиційної привабливості підприємства, що відображає швидкість змін залежно від обсягу інвестицій, та розроблено алгоритм реалізації модернізованої моделі на ПЕОМ.

1738. Рудакова Т. В. Разработка технологии комбинированных продуктов длительного срока хранения на основе творога : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Рудакова Татьяна Васильевна ; Технологический институт молока и мяса. – Киев, 2006. – 235 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробленню технології комбінованих продуктів подовженого терміну зберігання на основі сиру кисломолочного. Обґрунтовано та експериментально доведено можливість застосування зернових добавок при виробництві термізованих комбінованих продуктів. Встановлено оптимальні дози зернових добавок та параметри їх технологічного оброблення, враховуючи хімічний склад та функціонально-технологічні властивості. Встановлено фізико-хімічні показники молочно-рослинної суміші перед термізацією та обґрунтовано вибір виду кисломолочної сировини. Встановлено оптимальні параметри термовакуумного оброблення молочно-рослинної суміші. Визначено та обґрунтовано реологічні показники продуктів, підготовлених для фасування. Обґрунтовано термін зберігання комбінованих продуктів.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1739. Своєволіна Г. В. Удосконалення технології заварних пряників : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Своєволіна Галина Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 249 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології заварних пряників. На підставі проведених досліджень визначено оптимальне дозування солодового борошна, що дозволяє скоротити тривалість ферментації заварок до 1 доби для рідких заварок та до 4 діб для густих заварок. Встановлено вплив удосконаленої технології на інтенсифікацію технологічного процесу та на тривалість зберігання готових виробів.

1740. Скопенко Н. С. Теоретико-методичні основи аналізу та врахування господарського ризику в діяльності підприємств (на прикладі хлібопекарної галузі) : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Скопенко Наталія Степанівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 326 с.

Дисертацію присвячено розробці теоретичних, методичних і практичних засад інтегральної оцінки та врахування ризику в обґрунтуванні основних напрямів ефективного управління господарською діяльністю підприємств хлібопекарської галузі. Поглиблено понятійно-категоріальний апарат теорії ризику: сформоване власне бачення сутності «ризик» і «господарський ризик», обґрунтовано класифікацію різновидів господарського ризику, яка дозволяє чітко визначити місце їх конкретного виду ризику в загальній системі та створює можливості для ефективного застосування відповідних інструментів управління та методів оцінки. Запропоновано інтегральний метод імовірнісної оцінки факторів ризику і наслідків їх впливу на ефективність господарської діяльності підприємств хлібопекарської галузі. Розроблено алгоритм факторного аналізу господарського ризику хлібопекарських підприємств в умовах невизначеності та конфліктності.

1741. Стабніков В. П. Розробка способу анаеробного очищення стічних вод з використанням залізівідновлювальних бактерій : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Стабніков Віктор Петрович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 220 с.

Дисертацію присвячено питанням розробки нових біотехнологічних способів анаеробного очищення сульфат- та фосфатвмісних стічних вод з використанням залізівідновлювальних бактерій (ЗВБ) та сполук тривалентного заліза. Встановлено можливість використання залізівідновлювальних бактерій для видалення фосфату при очищенні стічних вод. Отримано накопичувальні та чисті культури ЗВБ. Визначення найближчої філогенетичної послідовності нуклеотидів для гену 16S рРНК ізольованих штамів показало що вони є представниками видів *Stenotrophomonas maltophilia* та *Brachymonas denitrificans*. Запропоновано технологію застосування залізівідновлювальних бактерій та внесення Fe(III) для анаеробного видалення фосфату з рідинної фракції анаеробного мулу міських споруд по очищенню стічних вод з метою подальшого використання фосфат-залізного осаду (ФЗО) як фосфорного добрива у сільському господарстві.

1742. Сухенко В. Ю. Підвищення довговічності обладнання харчових виробництв на основі протикорозійних інгібованих систем : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Сухенко Владислав Юрійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 220 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню і розробленню високоефективних нетоксичних інгібіторів, інгібованих сполук та систем протикорозійного призначення, переважно на основі відходів харчових виробництв, для захисту та підвищення експлуа-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

таційної надійності і довговічності обладнання галузі, а також встановленню механізму їхньої захисної дії. Розроблено та досліджено інгібітори корозії для тепло- і холодоносіїв, допоміжних і основних середовищ переробних і харчових підприємств, а також інгібовані захисно-перетворюючі покриття та інгібовані полімерні системи, які здатні працювати в широкому інтервалі температур, не погіршують міцностних характеристик сталей, мають добрі санітарно-екологічні властивості.

1743. Ткачук А. М. Якісний зв'язок між властивостями розв'язків диференціальних та відповідних різницевих рівнянь : дис. ... канд. фіз.-мат. наук : 01.01.02 / Ткачук Алла Миколаївна ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2006. – 115 с.

Дисертацію присвячено вивченню різницевих рівнянь та встановленню умов якісної відповідності між розв'язками диференціальних та відповідних різницевих рівнянь. Досліджено питання про обмеженість розв'язків диференціальних та відповідних різницевих рівнянь. Встановлено умови, за яких існування періодичного розв'язку диференціального рівняння зберігається, якщо розв'язок відповідного різницевого рівняння мав дану властивість. Досліджено зв'язок між інваріантними множинами систем диференціальних та різницевих рівнянь, тобто приведено умови існування інваріантної множини системи диференціальних рівнянь в термінах знакосталих функцій Ляпунова відповідної системи різницевих рівнянь.

1744. Тошина Н. М. Стратегія маркетингу молокопереробних підприємств в АПК : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Тошина Наталія Миколаївна ; Білоцерківський державний аграрний університет. – Київ, 2006. – 250 с.

У дисертації висвітлено теоретико-практичні та методичні аспекти розробки стратегії маркетингу молокопереробних підприємств АПК. Розглянуто сутність стратегії, маркетингової стратегії; обґрунтовано методи й прийоми дослідження, які визначають використання стратегії для розвитку молокопереробних підприємств. Визначено обмеженість ринку молока і молокопродукції, а також фактори, які впливають на них. Проведено маркетинговий аналіз молокопереробної галузі за допомогою методів стратегічного аналізу та виявлено залежність між обсягом продажу продукції підприємства та ринковою часткою, яку займає продукція. Запропоновано методику визначення конкурентоспроможності молочної продукції.

1745. Харченко В. В. Ландшафтознавче обґрунтування вирішень локальних геоекологічних проблем (на прикладі Боярського природно-господарського підрайону) : дис. ... канд. геогр. наук : 11.00.01 / Харченко В'ячеслав Валерійович ; Інститут географії. – Київ, 2006. – 187 с.

У дисертації наведено ландшафтознавче обґрунтування розв'язання локальних геоекологічних проблем. Розкрито суть наукового поняття «природно-економічний потенціал ландшафтних комплексів», запропоновано методику грошової оцінки природно-економічного потенціалу (ПЕП) ландшафтних комплексів (ЛК), розраховано лісо-, сільсько-, рекреаційно-, рибогосподарський і природоохоронний ПЕП ЛК Боярського природно-господарського підрайону. Подано великомасштабні карти ЛК даного регіону й оцінювальні карти ландшафтів, здійснено сутнісну інвентаризацію геоекологічних проблем регіону.

1746. Чернега В. В. Формування механізму забезпечення стійкості підприємств на основі розвитку підприємництва : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Чернега Вікторія Валентинівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 220 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено проблемам формування конкурентної стійкості, як складової стратегічної стійкості підприємства на основі розвитку підприємництва. Проаналізовано дефініції щодо визначення конкурентоспроможності та конкурентоздатності підприємства. Дано визначення і зміст підприємницького потенціалу. Розроблено методичний підхід до визначення підприємницького потенціалу з урахуванням конкурентоспроможності підприємства на основі кількісної оцінки компонентів. Розроблено методичний апарат розрахунку підприємницького потенціалу, що враховує фактори впливу на нього та дає змогу визначити подальшу стратегію розвитку підприємства. Удосконалено визначення конкурентоспроможності підприємства на основі використання цінових показників та підхід до вибору стратегій розвитку підприємства з використанням стратегічного типу підприємства, який визначається на основі підприємницького потенціалу та конкурентоспроможності на даному етапі розвитку підприємства.

1747. Шаран Л. О. Обґрунтування та розробка раціональної технології йодування хлібобулочних виробів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Шаран Лариса Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 283 с.

Дисертацію присвячено обґрунтуванню та розробці раціональної технології йодування хлібобулочних виробів. Проведено порівняльну оцінку неорганічних (йодид і йодат калію) та органічних (йодовані білки, продукти переробки морських водоростей) носіїв йоду як сировини хлібопекарського виробництва з урахуванням не лише технологічних, але й медико-біологічних та економічних аспектів. Для визначення масової частки йоду в носіях і готових виробах застосовано інверсійно-вольтамперометричний метод (прилад АВА-2). Досліджено ступінь втрат йоду на окремих стадіях технологічного процесу приготування хлібобулочних виробів; на основі чого уточнено дозування йодвмісних добавок. Досліджено вплив носіїв йоду на якість хліба, на перебіг мікробіологічних, біохімічних процесів у напівфабрикатах, їх структурно-механічні властивості.

1748. Юрій Е. О. Методичне забезпечення стратегічного планування фінансових можливостей реалізації стратегії : дис. ... канд. екон. наук : 08.06.01 / Юрій Едуард Олександрович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 300 с.

У дисертації представлено стратегічне планування як процес формування загальних цілей організації та відповідних йому функціональних стратегічних цілей, розроблених з врахуванням ресурсних можливостей підприємства, та направлених на ефективну реалізацію загальних цілей. Стратегічними цілями підприємств харчової промисловості в умовах невизначеності зовнішнього середовища є: концентрування на привабливих ринках; збільшення ринкового сегменту; утримання існуючих ринкових позицій. З врахуванням запропонованих розробок стратегічне планування розглянуто як п'ятирівневу процедуру, яка базується на виконанні наступних етапів: аналіз існуючого стану підприємства, визначення потенціалу підприємства, визначення можливих напрямів стратегічного розвитку, планування реалізації стратегії, реалізація стратегії.

2007

*Роботи на здобуття наукового
ступеня доктора наук*

1749. Арсеньєва Л. Ю. Наукове обґрунтування та розроблення технології функціональних хлібобулочних виробів з рослинними білками та мікронутрієнтами : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.01 / Арсеньєва Лариса Юріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 719 с.

Дисертацію присвячено комплексному вирішенню проблеми створення функціональних хлібобулочних виробів. Розроблено методологію їх проектування з використанням комп'ютерного програмного комплексу та нових аналітичних виразів для оцінки оптимальності складу білків та ліпідів кінцевого продукту. Запропоновано варіантні технологічні рішення збагачення хліба рослинним білком, в основу яких покладено використання продуктів, отриманих послідовним пророщуванням та екструдкуванням насіння бобових, і технологічних прийомів, що забезпечують зниження вмісту та активності антипоживних складових сировини у технологічному процесі виробництва хліба. Здійснено комплексний підхід до збагачення хліба мікронутрієнтами. Науково обґрунтовано вибір носіїв йоду, селену, заліза, кальцію для забезпечення гарантованого вмісту в хлібі фізіологічно оптимальної їх кількості у біологічно безпечній, легко засвоюваній формі. Для збагачення широкого спектру хлібобулочних виробів зазначеними мінеральними елементами розроблено мінерально-вітамінні суміші «Баланс», ефективність яких підтверджено у клінічних умовах. Розроблено технологію хлібобулочних виробів, комплексно збагачених рослинними білками та мікронутрієнтами з використанням солоду сої, до складу якого введено солі мінеральних елементів на стадії замочування насіння.

1750. Сафонова О. М. Наукове обґрунтування та розроблення технологій борошняних кондитерських і хлібопекарських продуктів з використанням нетрадиційної борошняної сировини : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.01 / Сафонова Ольга Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 335 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню і розробленню технологій борошняних кондитерських і хлібопекарських продуктів з різної борошняної сировини з якісно зміненим процесом тістоутворення. Запропоновано наукову концепцію та можливі напрями з її реалізації. Науково обґрунтовано та експериментально доведено можливість використання ячмінного, соргового, трітікалевого борошна, а також пшеничного борошна зі зниженими хлібопекарськими властивостями шляхом комплексного застосування багатоатомного спирту з органічними кислотами (або їх натрієвими солями), що дозволяє управляти процесом тістоутворення та якістю борошняних кондитерських і хлібопекарських продуктів.

1751. Тарлев В. П. Науково-технічні основи сушіння кісточкових фруктів струмами високої і надвисокої частоти : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / Тарлев Василь Павлович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 441 с.

Дисертацію присвячено науковому і практичному аналізу і удосконаленню сушіння кісточкових фруктів із застосуванням токів високої і надвисокої частоти. Для розробки процесу сушіння кісточкових фруктів було визначено їх електрофізичні параметри, такі як $\tan \delta$ і ϵ' , а також їх залежність від частоти поля, вологості і температури продукту. Визначено кінетику процесу сушіння кісточкових фруктів із застосуванням СВЧ і СНЧ

Роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук

для абрикосів і вишні. Розроблено ряд математичних моделей для оптимізації процесу сушіння абрикосів і вишні із застосуванням СВЧ і СНЧ. Визначено, що застосування комбінованого енергопідведення – конвекція + СВЧ і СНЧ – дозволяє в кілька разів інтенсифікувати сушіння. Виявлено основні технологічні режими сушіння абрикосів і вишні. Розроблено технологічні схеми ліній для сушіння абрикосів і вишні із застосуванням СВЧ і СНЧ.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1752. Башта А. О. Розроблення технології високозцукреної патоки із пшениці : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Башта Алла Олексіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 258 с.

Дисертацію присвячено розробленню технології високозцукреної патоки із нетрадиційної сировини – фуражного зерна пшениці. Представлено теоретичні і експериментальні результати щодо закономірностей підготовки та гідролізу крохмалю безпосередньо із пшениці, отримання якісних гідролізатів та готового продукту. Розроблено способи очищення гідролізату від завислих та розчинних домішок. Встановлено та пояснено явище ізоелектричного фокусувального розділення гідролізату з виділенням молекулярних фракцій вуглеводів, білка та жиру. Розроблено технологію високозцукреної патоки із пшениці (фуражного зерна), обґрунтовано економічну ефективність від її впровадження.

1753. Верхола Л. А. Вдосконалення процесу теплової обробки бурякової стружки в дифузійних установках бурякоцукрового виробництва : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Верхола Леонід Арнольдович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 210 с.

У дисертації проаналізовано процес теплової обробки бурякової стружки, визначено процеси, яким належить суттєва роль в роботі дифузійних установок бурякоцукрового виробництва. Досліджено розвиток процесів в об'ємі бурякової стружки під дією температури від 55 до 95°C. Встановлено, що біохімічні зміни в буряковій тканині відбуваються тільки через певний час після нагріву, розроблено математичний опис процесу. По результатах промислових випробувань визначено позитивний вплив на технологічні показники роботи промислової дифузійної установки дооснащення її багатоступінчастим передошпарювачем зрошувального типу. Розроблено, запатентовано, виготовлено та випробувано в промислових умовах нові зразки апаратів для інтенсивного нагріву бурякової стружки в протитечійному режимі.

1754. Вовк В. Г. Оцінювання динамічних характеристик вертольоту з вантажною підвіскою у режимі висіння : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.03 / Вовк Володимир Григорович ; Національний авіаційний університет. – Київ, 2007.

Дисертацію присвячено подальшому розвитку теорії та удосконаленню принципів жорсткої стабілізації вертольоту з вантажною підвіскою в режимі висіння. Вирішено задачу оцінювання динамічних характеристик стохастичних пілотажно-навігаційних параметрів системи «вертоліт-пілот-вантаж-середовище», отриманих в ході спеціального натурного випробування, характеризуючи входи та виходи вертольоту з вантажною підвіскою в режимі висіння як об'єкту стабілізації. Оцінено взаємну кореляцію між досліджуваними параметрами вертольоту. Отримано цільну вхідну інформація на етап

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

структурної ідентифікації вертольоту з вантажною підвіскою в режимі висіння у вигляді матриць спектральних та взаємних спектральних щільностей. Результати досліджень дозволять в подальшому синтезувати оптимальні структури систем стабілізації вертольоту з вантажною підвіскою в режимі висіння з урахуванням стохастичної природи збурюючих факторів.

1755. Гаврилова Т. В. Активізація діяльності підприємств в умовах ринкових перетворень : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Гаврилова Тетяна Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 237 с.

Дисертацію присвячено розробці теоретичних, методичних, організаційних і практичних засад активізації діяльності підприємства в умовах ринкових перетворень. Удосконалено класифікацію резервів реалізації активності. Досліджено основні форми активізації діяльності підприємства в ринкових умовах. Запропоновано блок-схему організаційно-економічного механізму активізації діяльності підприємства, яка поєднує в собі теоретичні, методичні та практичні аспекти процесу активізації діяльності підприємств у ринкових умовах, які своєю єдністю і взаємозв'язком сприяють накопиченню позитивних змін в активності підприємства. Обґрунтовано необхідність активізації діяльності підприємств харчової промисловості.

1756. Калініна Г. П. Удосконалення технології молочних напоїв на основі використання цикорію : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Калініна Галина Петрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 167 с.

У дисертації розроблено метод визначення індексу коагуляції білків, який характеризує термостійкість молока, індекс коагуляції білків термостійкого молока не перевищує 12 %. Рекомендовано проводити термізацію молока 2 гатунку, що дозволяє покращити властивості сировини: знизити титровану кислотність молока на 1-2 °Т та підвищити термостійкість на одну групу за алкогольною пробою. Встановлено оптимальний режим проведення термізації та строк зберігання термізованого молока. Виявлено стабілізуючий ефект вмісту цикорію на білки молока внаслідок теплового оброблення, що доведено дослідженнями взаємодії вуглеводів цикорію з амінокислотами молока та фракційного складу білків молочно-цикорної суміші. Враховуючи функціонально-технологічні властивості молочно-цикорної суміші, розроблено рецептури та оптимізовано параметри технологічного процесу. Досліджено мікробіологічні показники готового продукту, за якими обґрунтовано та встановлено оптимальний режим проведення пастеризації та строк придатності молочного напою до споживання.

1757. Кириленко Р. Г. Удосконалення енерго- та ресурсозберігаючої технології спиртової бражки з крохмалевмісної сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Кириленко Роман Григорович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 195 с.

Дисертацію присвячено проблемі удосконалення процесу одержання спиртової бражки з крохмалевмісної сировини та розроблення науково-обґрунтованої енерго- та ресурсозберігаючої технології спиртових бражок шляхом використання ферментних препаратів різної селективної дії залежно від виду сировини. Наведено оптимальні технологічні параметри процесу одержання спиртової бражки із жита, сорго й кукурудзи та способів його інтенсифікації. Досліджено вплив ступеня дисперсності зерна, початкової концентрації сухих речовин сусла, температури бродіння та виду крохмалевмісної сировини на кількісний і якісний склад побічних та вторинних продуктів бродіння в дозрілих бражках.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1758. Король Ц. О. Розробка бактеріального препарату для ферментованих м'ясних продуктів : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Король Цвітана Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 220 с.

Дисертацію присвячено розробці біотехнології бактеріального препарату із біологічно активних культур молочнокислих бактерій та мікрококу для ферментованих м'ясних продуктів. Визначено основні властивості культур, перспективних для залучення до складу заквашувальних композицій щодо здатності до функціонування у м'ясній сировині. Для первинного дослідження типу взаємовідносин між мікроорганізмами різних таксономічних груп запропоновано модифікацію методу «лунок». На підставі сумісності створено оригінальну заквашувальну композицію із представників родів *Lactobacillus* та *Miscosoccus*. Опрацьовано режими та параметри технологічного процесу виробництва нового для України бактеріального препарату «Лакмік» для ферментованих м'ясних продуктів. Встановлено спосіб та дозу внесення цього бакпрепарату при виробництві ковбас.

1759. Косячков О. В. Багатоступенева термопереробка твердого палива. Енерготехнологічне використання бурого вугілля : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Косячков Олексій В'ячеславович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 220 с.

Дисертацію присвячено встановленню основних закономірностей конверсії дніпровського бурого вугілля при термічній переробці. Під час виконання роботи було створено або модифіковано установки для дослідження процесів окислювального піролізу та спалювання дніпровського бурого вугілля в киплячому шарі (КШ), дослідження розмелоздатності дніпровського бурого вугілля та паливних сумішей його основі. Розроблено методику експериментального дослідження процесу спалювання та піролізу бурого вугілля в КШ та циркулюючому киплячому шарі (ЦКШ), методику порівняльного дослідження розмелоздатності палив та паливних сумішей. Розроблено рекомендації по залученню в паливний баланс теплових електричних станцій (ТЕС) цього вугілля.

1760. Кравченко С. С. Юридична природа прав учасників господарських товариств : дис. ... канд. юрид. наук : 12.00.03 / Кравченко Сергій Сергійович ; Інститут держави і права ім. В. М. Корецького. – Київ, 2007. – 213 с.

У дисертації досліджено поняття корпоративних прав, права участі та прав учасників господарських товариств, надається порівняльний аналіз цих понять, через що доводиться їх однопорядковість. Запропоновано внутрішню диференціацію майнових та немайнових прав учасників господарських товариств.

1761. Куріс Ю. В. Підвищення теплотехнічних та технологічних показників спалювання біогазу в теплогенеруючому обладнанні : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Куріс Юрій Володимирович ; Запорізька державна інженерна академія. – Запоріжжя, 2007. – 142 с.

Дисертацію присвячено розробці технології енергетичного використання біогазу отриманого при анаеробному бродінні біомаси, з метою зниження витрати натурального палива та емісії парникових газів. Виконано аналіз ефективності технології енергетичного використання біомаси в Україні, сформульовано шляхи вирішення екологічної проблеми виникнення парникового ефекту та пов'язаного з ним зміни клімату. Розроблено та виготовлено в умовах тваринницького комплексу комбінату ВАТ «Запоріжсталь» експе-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

риментальні стенди, на базі водогрійних котлів 7 та 730 кВт. Проведено енергетичні та екологічні експериментальні дослідження спалювання біогазу як у чистому виді, так і в різних пропорціях сумішей з природним газом. Представлено аналіз зниження емісії парникових газів в атмосферу при повній або частковій заміні натурального палива біогазам.

1762. Левченко Ю. Г. Управління інноваціями на підприємствах харчової промисловості України : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Левченко Юлія Григорівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 270 с.

Дисертацію присвячено розробці теоретичних, методичних, організаційних і практичних засад управління інноваціями на підприємствах харчової промисловості України. Проведено аналіз економічної сутності інновацій, внаслідок чого набув подальшого розвитку понятійний апарат організації та управління інноваціями, зокрема такі його елементи як «інновація», «інноваційна діяльність», «управління інноваціями». Запропоновано комплексну оцінку системи управління інноваціями. Проаналізовано сучасний стан і тенденції розвитку інноваційної діяльності підприємств харчової промисловості, у тому числі фінансування інноваційної діяльності підприємств окремих галузей харчової промисловості та ефективність управління інноваціями на підприємствах. Запропоновано модель управління інноваціями, напрями розвитку управління інноваціями та пріоритетні напрями інноваційного розвитку окремих галузей харчової промисловості.

1763. Мазур Л. М. Синтез і дослідження нових поліуретанів, створення композицій на їх основі як носіїв лікарських речовин : дис. ... канд. хім. наук : 02.00.06 / Мазур Лариса Михайлівна ; Інститут хімії високомолекулярних сполук. – Київ, 2007. – 154 с.

У дисертації створено нові полімерні матеріали з пролонгованою антинаркотичною та протизапальною дією. Проведено хімічну модифікацію поліуретанової матриці кополімером N-вінілпіролідону з вініловим спиртом і синтезовано новий біосумісний гідрофільний блок-кополіуретан як полімерний носій лікарських речовин. Вперше проведено іммобілізацію протизапального лікарського препарату «Амізон» на поліуретановому носії за рахунок хімічних та фізичних зв'язків. Наведено результати фізико-хімічних, фізико-механічних та біологічних досліджень одержаних полімерних матеріалів, модифікованих лікарським препаратом «Амізон». Здійснено токсикологічні дослідження нових біологічно активних полімерних матеріалів антинаркотичної дії, наведено рекомендації щодо їх подальших клінічних випробувань та використання як імплантатів для лікування наркотичної залежності.

1764. Маляренко Т. В. Разработка технологии кисломолочного продукта с сухим соевым молоком : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Маляренко Татьяна Владимировна ; Национальный университет пищевой промышленности. – Киев, 2007. – 191 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню і розробці технології комбінованого кисломолочного продукту з сухим соєвим молоком. Встановлено доцільність використання сухого соєвого молока в рецептурах комбінованих кисломолочних продуктів, замість традиційно використовуваного сухого знежиреного чи сухого незбираного коров'ячого молока. Вивчено процес кислотної коагуляції молочно-рослинних сумішей в залежності від дози внесення сухого соєвого молока. Досліджено амінокислотний склад в ККМП; визначено склад казеїнових фракцій; вивчено стан вологи у продукті.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1765. Маринін А. І. Розроблення та застосування імпульсного електрогідравлічного способу оброблення сировини рослинного походження : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Маринін Андрій Іванович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 208 с.

Дисертацію присвячено 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.

1766. Мартинюк І. О. Удосконалення технології варених ковбасних виробів з використанням амаранту : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Мартинюк Ірина Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 212 с.

Дисертацію присвячено розробці та науковому обґрунтуванню технології виготовлення комбінованих варених ковбасних виробів з використанням амаранту білонасінного, одержаного з регіональних ресурсів нетрадиційної білкової сировини рослинного походження. Вивчено вплив амарантового борошна та шроту на органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні та технологічні властивості модельних ковбасних фаршів і готових ковбасних виробів порівняно з іншими видами рослинної сировини. Встановлено оптимальні параметри технологічного процесу. Розроблено спосіб введення білкових замінників м'ясної сировини у вигляді білково-жирових емульсій, для чого проведено комплексні дослідження їх якості. Підтвердженням високої біологічної цінності ковбасних виробів є проведені дослідження в умовах *in vivo*. Відмінні смакові якості, висока харчова і біологічна цінність промислових партій ковбасних виробів підтвердили доцільність і перспективність використання амаранту в комбінованих м'ясопродуктах.

1767. Махинько Л. В. Удосконалення технології продуктів високотемпературної коекструзії підвищеної харчової цінності : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Махинько Людмила Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 220 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології продуктів високотемпературної коекструзії з метою підвищення їхньої якості, харчової та біологічної цінності. Вивчено вплив нетрадиційної сировини рослинного походження (насіння бобових, насіння льону, солодових екстрактів, продуктів перероблення морських водоростей, сухих подрібнених лікарських рослин, пилку квіткового) на основні показники якості готової продукції. Досліджено можливість використання такої сировини у виробництві продуктів коекструзії на основі жирових начинок, встановлено раціональні дозування нетрадиційної сировини для забезпечення високої якості та харчової цінності готових виробів. Підтверджено можливість подовжити термін зберігання продуктів коекструзії на основі жирових начинок з використанням порошків лікарських рослин. Розроблено нормативну документацію на сухі сніданки екструзійної технології з начинками.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1768. Медведенко О. В. Обґрунтування основних напрямів розвитку підприємств дитячого харчування в Україні на основах маркетингових досліджень : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Медведенко Олена Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 217 с.

У дисертації проаналізовано основні теоретичні засади проведення маркетингових досліджень, розроблено авторську методику прогнозування основних тенденцій розвитку підприємств дитячого харчування в Україні. Узагальнено основні перешкоди, тенденції та перспективи розвитку підприємств дитячого харчування, розроблено можливі шляхи зниження загроз та використання можливостей українських виробників. Обґрунтовано потреби в продуктах дитячого харчування різних видів та виявлено групи продукції, потреба в яких задоволена найменше, що дозволило узагальнити напрями забезпечення потреби вітчизняними виробниками та розробити концепцію виведення на ринок продуктів дитячого харчування нового покоління. Запропоновано організаційно-економічну модель розвитку підприємств дитячого харчування обґрунтовує основні показники їх розвитку за сегментами ринку та спрямована на виконання положень Закону України «Про дитяче харчування». Основна мета моделі – зайняття українськими виробниками лідируючих позицій в галузі продуктів дитячого харчування.

1769. Недбайло О. М. Фізичне моделювання ґрунтового акумулювання теплоти трубами системами : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Недбайло Олександр Миколайович ; Інститут технічної теплофізики. – Київ, 2007. – 128 с.

Дисертацію присвячено встановленню адекватності розрахункової методики для теплових параметрів ґрунтових акумуляторів великої потужності. Результати всіх експериментальних досліджень якісно та кількісно співпадають із розрахунковими даними.

1770. Олексійчук О. В. Удосконалення технології солоду із сої : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Олексійчук Оксана Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 190 с.

Дисертацію присвячено вирішенню проблеми створення конкурентоспроможної технології солоду із сої для широкого використання його в харчових продуктах. Розроблено спосіб одержання солоду із сої та удосконалено його технологію, що дозволяє підвищити якість і харчову цінність готового продукту. Досліджено і встановлено, що в результаті активної дії ферментів в пророщених зернах сої збільшується вміст аміноного азоту, жирних кислот, простих вуглеводів, вітамінів, органічних і неорганічних кислот. За визначених оптимальних значень технологічних параметрів пророщування зерна сої, сушіння і термічної обробки солоду із сої значно покращуються його якісні показники, а вміст антипоживних речовин в ньому зменшується. Розроблено апаратно-технологічну схему і нормативно-технічну документацію виробництва солоду із сої.

1771. Паламарчук Н. І. Удосконалення технології вилучення цукрози з бурякової сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Паламарчук Наталія Іванівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 220 с.

Дисертацію присвячено підвищенню продуктивності цукрового виробництва шляхом інтенсифікації процесу вилучення цукрози і одночасного очищення соку в процесі його одержання. Розроблено нову технологію вилучення цукрози з бурякової сировини у вигляді мезги з використанням живильної води з сульфатом алюмінію (патент України №38487 А). Визначено оптимальні режими теплового та хімічного оброблення бурякової

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

сировини різної якості, на які отримано два патенти України (№62458А, №68229 А). Запропоновано способи забезпечують збільшення виходу цукру, покращення технологічних показників виробництва. Досліджено та показано ефективність використання нової технології вилучення цукрози з бурякової сировини у вигляді мезги для роздільного перероблення уламків та хвостиків буряків на цукрових заводах (патент України № 52119А).

1772. Пенчук Ю. М. Розробка технології інтерферонів з використанням конструкційно оформленої індукторної системи багаторазової дії : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Пенчук Юрій Миколайович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 134 с.

Дисертацію присвячено розробці технології отримання препаратів інтерферонів І типу з використанням у якості інтерфероногену штучно створених індукторних конструкцій на основі молекулярних комплексів дріжджової РНК, яка ковалентно присаджена до нерозчинних гранулярних матриць, з гідрохлоридом тилорону (ІММК). Експериментально визначено кількісні та часові параметри синтезу інтерферонів клітинами-продуцентами суспензійної та моношарових культур під дією контактів з гранулами ІММК в середовищі культивування. Експериментально доведено можливість багаторазового використання ІММК у якості індуктору інтерферонів. Розроблено спосіб регенерації часток ІММК для подальшого використання. Розроблено і сконструйовано дослідну установку для отримання інтерферонів в умовах *in vitro* з застосуванням моношарових та суспензійних клітинних культур, індукованих за допомогою ІММК. Проведено оцінку ефективності інтерфероногенезу в культурах обох типів під дією ІММК за різних технологічних умов. Здійснено оптимізацію параметрів біосинтезу інтерферонів в дослідній установці, як прототипі промислової апаратури, з застосуванням ІММК у якості інтерфероногену. Розроблено апаратно-технологічну схему отримання інтерферону І типу для обох типів досліджених культур з використанням іммобілізованої індукторної системи багаторазової дії.

1773. Пивоваренко О. А. Розвиток винокуріння та шинкування на Лівобережній Україні (друга пол. XVII–XVIII ст.) : дис. ... канд. істор. наук : 07.00.01 / Пивоваренко Олена Андріївна ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2007. – 224 с.

У дисертації вперше комплексно досліджено розвиток винокуріння та шинкування в Гетьманщині. Проаналізовано коло важливих питань цієї багатопланової теми: основні засади політики царського і гетьманського урядів стосовно цих промислів, їх причини та наслідки. Дано комплексну характеристику винокуріння та розглянуто його особливості в Гетьманщині. З'ясовано сировинну базу та продуктивні сили винокуріння. Детально досліджено інфраструктуру та функціонування шинків різної форми власності і кабаків, показано рівень конкурентної боротьби. Визначено прибутковість винокуріння та шинкування як для окремих власників так і держави загалом. Проаналізовано еволюцію оподаткування цих промислів. Розкрито вплив винокуріння та шинкування на формування ринку праці.

1774. Попова І. В. Обґрунтування ефективних способів гідролізу інуліну цикорію та використання гідролізатів в харчових технологіях : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Попова Інна Вадимівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 206 с.

Дисертацію присвячено створенню технології фруктозо-олігосахаридних продуктів на основі переробки природного інуліноноса цикорія. Представлено результати теоретичних та експериментальних досліджень хімічного складу цикорію та взаємодії його окремих

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

складових в умовах технологічної обробки. Здійснено квантово-хімічне моделювання будови інуліну, інулоолігосахаридів та їх структурних одиниць, в результаті якого встановлено їх просторову будову, передбачено взаємодію з білковими сполуками, з'ясовано вплив розведення у водних розчинах на реакційну здатність. Проведено дослідження процесів фрагментації та гідролізу інуліну цикорію фізичними та хімічними методами. Визначено оптимальні режими гідролізу інуліну цикорію за участю лимонної кислоти. Розроблено технологічні схеми добування фруктозо-інулоолігосахаридних продуктів із свіжих коренеплодів цикорію та із порошку сушеного цикорію. Створено рецептури оздоровчо-профілактичних продуктів функціонального призначення з вмістом інулоолігосахаридних. Запропоновано спосіб створення захисних покриттів стоматологічних пластмас з допомогою інуліну.

1775. Пухляк А. Г. Розроблення технологій згущених молочних консервів з фруктозою : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Пухляк Анастасія Григорівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 123 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню доцільності використання фруктози кристалічної та промислових фруктозних сиропів у виробництві згущених молочних консервів (ЗМК) та розробці технології ЗМК з фруктозою. Показано доцільність проведення «теплової проби» для підтвердження сумісності вуглеводних сиропів з молочною основою, щоб забезпечити виробництво якісного продукту. Визначено та обґрунтовано технологічні параметри виробництва ЗМК з фруктозою. Модифікований метод визначення масової частки фруктози у ЗМК з фруктозою реалізовано у виробничих лабораторіях молочноконсервних підприємств. Розроблені продукти мають високі показники якості.

1776. Ситнік С. В. Дистанційні радіомодифікаційні ефекти в рослинному організмі : дис. ... канд. біол. наук : 03.00.01 / Ситнік Світлана Вікторівна ; Інститут клітинної біології та генетичної інженерії. – Київ, 2007. – 140 с.

У дисертації представлено результати досліджень дистанційних ефектів дії радіаційного фактора на рослинний організм. Дозові та часові залежності дистанційних ефектів вивчено за ростовими показниками в умовах гострого опромінення. В результаті експериментальних досліджень показано, що локальне опромінення окремих органів рослини (головний корінь, пагін, сім'ядолі) в складі організму викликає дистанційні ефекти радіаційної стимуляції і пригнічення росту, радіоадаптації та радіосенсибілізації. Показано, що дистанційні ефекти дії іонізуючого випромінювання спостерігаються в усьому дослідженому діапазоні доз, характер їх прояву залежить від застосованої дози та локалізації опромінення, а інтенсивність прояву змінюється з часом. Встановлено неспецифічність дистанційних ефектів стосовно діючого фактора.

1777. Скригун Н. П. Управління витратами виробництва на підприємствах харчової промисловості (на прикладі хлібопекарської галузі) : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Скригун Наталія Петрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 200 с.

Дисертацію присвячено питанням теоретичного узагальнення та удосконалення методик управління витратами виробництва на підприємствах харчової промисловості. Обґрунтовано необхідність удосконалення процесу управління витратами на підприємствах харчової промисловості. Конкретизовано економічну сутність процесу управління витратами виробництва та його функції, досліджено основні чинники, що їх враховують в процесі управління витратами. Запропоновано узагальнену класифікацію витрат ви-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

робництва із врахуванням функцій управління витратами виробництва. Визначено методичні підходи до удосконалення управління витратами виробництва на хлібопекарському підприємстві, які дозволять структурувати дії менеджменту підприємства при формуванні витрат, визначенні та аналізі собівартості, прийнятті управлінських рішень. Запропоновано напрями удосконалення управління витратами. Обґрунтовано методику вибору бази розподілу непрямих витрат при калькулюванні собівартості продукції хлібопекарських підприємств з урахуванням результатів кореляційно-регресійного аналізу та специфіки галузі. На основі дослідження сучасних методів аналізу витрат розроблено аналітичну матричну модель для аналізу структури та ефективності витрат.

1778. Слива Ю. В. Розроблення способу одержання дифузійного соку з використанням електроіскрових розрядів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Слива Юлія Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 189 с.

Дисертацію присвячено дослідженням інтенсифікації екстрагування, зменшенню втрат сахарози та підвищенню якості напівпродуктів цукрового виробництва. Науково обґрунтовано та розроблено спосіб отримання дифузійного соку з використанням електрогідравлічного оброблення суміші стружки з екстрагентом, який дозволяє інтенсифікувати процес екстрагування сахарози із бурякової стружки, знизити втрати сахарози та покращити якісні показники дифузійного соку. Досліджено вплив електрогідравлічного оброблення на бурякову стружку в екстрагенті, визначено характер структурних змін елементів клітини та встановлено режим електрогідравлічного оброблення. Пояснено та теоретично обґрунтовано динаміку та особливості збільшення проникності оболонок клітин в результаті різного впливу температури та електроіскрових розрядів. Доведено вплив електрогідравлічного оброблення стружки в екстрагенті на мікрофлору та розроблено спосіб інактивації мікроорганізмів, який дозволяє зменшити мікробіологічну інфікованість бурякової стружки та зменшити втрати сахарози внаслідок мікробіологічної життєдіяльності.

1779. Смітюх Я. В. Автоматизоване управління брагоректифікаційною установкою на основі сценарного підходу : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Смітюх Ярослав Володимирович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 285 с.

Дисертацію присвячено питанням розробки сценарних алгоритмів управління процесами брагоректифікації для синтезу інтелектуальної системи автоматизованого управління брагоректифікаційною установкою. Синтезовано багаторівневу ієрархічну модель процесів брагоректифікації. Проведено статистичну обробку експериментальних даних з спиртзаводу та отримано комплекс статичних моделей процесів брагоректифікації, за якими здійснюється оптимізація, також досліджено та розраховано основні показники хаотичності. Здійснено ідентифікацію процесів брагоректифікації на основі нейро-нечіткої технології моделювання. Розроблено структуру системи автоматизованого керування брагоректифікаційною установкою, в якій реалізуються алгоритми сценарного управління. Розроблено інтелектуальну підсистему управління процесами брагоректифікації.

1780. Соломка О. М. Пенсійне забезпечення в системі соціального захисту населення : дис. ... канд. екон. наук : 08.01.01 / Соломка Ольга Миколаївна ; Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна. – Харків, 2007. – 188 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

У дисертації здійснено теоретичне узагальнення і запропоновано нове розв'язання наукового завдання – вдосконалення системи пенсійного забезпечення в Україні в умовах ринкових перетворень, на основі комплексної розробки методологічних засад створення оптимального організаційно-фінансового механізму функціонування багаторівневої системи пенсійного забезпечення.

1781. Степанова Н. Д. Гідродинаміка самозакипаючих потоків в дренажних каналах теплотехнологічних систем : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Степанова Наталія Дмитрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 206 с.

Дисертацію присвячено дослідженню гідродинамічних процесів у елементах дренажних каналів теплотехнологічних систем, в яких починає рух вода у стані насичення або дещо недогріта до температури насичення, з наступним формуванням докритичного або критичного двофазного потоку. Проаналізовано вплив конфігурації на пропускну спроможність каналу із самозакипаючим потоком. Розроблено математичну модель теплогідродинамічних процесів у дренажному каналі складної конфігурації, яка побудована на основі рівнянь збереження, залежностей для визначення критичних параметрів та отриманих в роботі залежностей для визначення коефіцієнтів гідравлічного тертя і місцевих опорів під час руху двофазного потоку. На основі запропонованої моделі побудовано методику розрахунку докритичних та критичних самозакипаючих потоків у дренажних каналах теплотехнологічних систем.

1782. Стиренко Л. М. Управління якістю на підприємствах харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Стиренко Лілія Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 209 с.

У дисертації досліджено ефективність функціонування систем управління якістю на підприємствах харчової промисловості виявило ряд проблеми, які пов'язані як із незадовільною реалізацією цілей, пов'язаних з управлінням, забезпеченням та плануванням якості, так і системою державного регулювання, станом технічного та технологічного оснащення підприємств. На основі дослідження змісту кожного із етапів запровадження систем управління якістю, переліку необхідних робіт по їх реалізації, та на основі аналізу невідповідностей, які мають місце в діяльності підприємств харчової промисловості, розроблено організаційно-методичні заходи з формування ефективної системи менеджменту якості, зокрема: удосконалено структуру управління підприємством шляхом введення до її складу відділу внутрішнього аудиту, удосконалено підходи до використання процесного підходу на підприємствах, удосконалено існуючу послідовність етапів по запровадженню системи якості на промислових підприємствах, розроблено методику оцінки задоволеності споживачів тощо.

1783. Ткаченко О. М. Організаційно-економічні основи підвищення конкурентоспроможності підприємств кондитерської промисловості України : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Ткаченко Ольга Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 237 с.

Дисертацію присвячено вирішенню наукових і прикладних завдань визначення організаційно-економічних основ підвищення конкурентоспроможності підприємств кондитерської промисловості. У дисертації сформульовано і обґрунтовано теоретико-методичні основи конкурентоспроможності підприємств і шляхи її підвищення. Здійснено оцінку конкурентоспроможності підприємств кондитерської промисловості України. Як один з факторів конкурентоспроможності підприємств визначено найвдаліші бренди кондитерської промисловості. Запропоновано конкурентні стратегії розвитку підприємств

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

на основі оцінки їх внутрішнього та зовнішнього середовищ. Визначено основні напрями державної політики щодо підвищення конкурентоспроможності промислових підприємств в умовах глобалізації економіки.

1784. Турчин І. М. Розроблення технології голландського брускового сиру з використанням гомогенізації молока : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Турчин Ірина МIRONIVNA ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 160 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню застосування гомогенізації молока при виробництві сирів голландської групи. Проведено експериментальні дослідження впливу різних режимів гомогенізації молока на його складові частини. Обґрунтовано застосування та експериментально встановлено оптимальний режим гомогенізації молока при тиску 5,0–7,5 МПа при виробництві сирів голландської групи, на прикладі голландського брускового сиру. Опрацьовано режими, параметри технологічного процесу виробництва, при використанні бактеріальних препаратів прямого внесення «Актив» та бактеріальної закваски «БП-Углич-№4». Досліджено зміни фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних показників якості твердих сичужних сирів голландської групи, вироблених із гомогенізованого молока при застосуванні бактеріального препарату прямого внесення «Актив» та бакзакваски «БП-Углич-№4» під час технологічного процесу виробництва сирів.

1785. Федорова О. В. Збалансованість як метод управління прибутковістю підприємств (на матеріалах хлібопекарної промисловості) : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Федорова Оксана Вікторівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 257 с.

У дисертації виділено основні підходи до розкриття змісту категорії економічної збалансованості; запропоновано авторське визначення економічної збалансованості діяльності підприємств в умовах ринкової економіки; розроблено та запропоновано для практичного використання методику управління прибутковістю підприємств хлібопекарної промисловості з позиції досягнення економічної збалансованості, яка ґрунтується на комплексній оцінці прибутковості підприємств хлібопекарної промисловості з залученням показників оцінки фінансово-економічного стану підприємств та матриць її одиничних оцінок, що дозволяє визначити межу до якої можна зменшити витрати за одночасного збільшення прибутку, збереження якості продукції; здійснено оцінку ефективності діяльності підприємств хлібопекарної промисловості і доведено, що впровадження запропонованих методичних положень та практичних рекомендацій щодо управління прибутковістю підприємств хлібопекарної промисловості з позиції досягнення економічної збалансованості дозволяє підвищити ефективність їх діяльності.

1786. Хмельницький М. О. Групи зі слабкими умовами [пі]-мінімальності та [пі]-максимальності : дис. ... канд. фіз.-мат. наук : 01.01.06 / Хмельницький Микола Олександрович ; Інститут математики. – Київ, 2007. – 117 с.

У дисертації досліджено локально нільпотентні та періодичні майже розв'язні групи зі слабкими умовами π - та π -шарової мінімальності і π - та π -шарової максимальності. Отримано опис груп зі слабкою умовою π -максимальності, що мають нескінченну інваріантну π -підгрупу та при цьому володіють зростаючим нормальним рядом з локально нільпотентними та з локально скінченними факторами.

1787. Чорна Т. М. Удосконалення технології вилучення сахарози з бурякової стружки із застосуванням полімерного біоцидного препарату : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Чорна Тетяна Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 167 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено підвищенню ефективності бурякоцукрового виробництва шляхом удосконалення технології вилучення сахарози з бурякової стружки. Представлено результати теоретичних та експериментальних досліджень щодо закономірностей екстрагування сахарози із застосуванням полімерного біоцидного препарату комплексної дії – полігексаметиленгуанідину гідрохлориду (ПГМГХ). Встановлено ефективність застосування ПГМГХ під час перероблення сировини різної технологічної якості. Досліджено механізм взаємодії ПГМГХ з пектиновими речовинами клітинного соку буряків. Визначено ефективність біоцидної дії ПГМГХ відносно мікрофлори живильної води та дифузійного соку. Запропоновано технологію вилучення сахарози з бурякової стружки із застосуванням ПГМГХ, яка пройшла випробування в промислових умовах. Розроблено та затверджено галузеву технологічну інструкцію і технологічний регламент по використанню дезінфекційного засобу «Біодез» (на основі ПГМГХ) для дезінфекції технологічних вод та продуктів на підприємствах цукрової промисловості.

1788. Шірінян Л. В. Фінансова стійкість страхових компаній та шляхи її забезпечення : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.08 / Шірінян Лада Василівна ; Харківський національний університет ім. В. Н. Каразіна. – Харків, 2007. – 232 с.

У дисертації обґрунтовано теоретичні та методологічні основи фінансової стійкості і розроблено практичний інструментарій забезпечення фінансової надійності страхових компаній України. Запропоновано новий підхід для визначення вимог до формування статутного капіталу страхових компаній України у залежності від виду і терміну діяльності страхової компанії на ринку та ступеня її ризику. Обґрунтовано необхідність створення системи незалежних рейтингових центрів в Україні, розроблено рейтинг-систему оцінки діяльності страхових компаній України і проведено рейтинг-оцінку фінансової стійкості страховиків.

2008

***Роботи на здобуття наукового
ступеня доктора наук***

1789. Гусятинська Н. А. Наукове обґрунтування та розроблення фізико-хімічних методів інтенсифікації вилучення сахарози з цукрових буряків : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.05 / Гусятинська Наталія Альфредівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 627 с.

У дисертаційній роботі вирішено науково-прикладну задачу – підвищення ефективності вилучення сахарози з бурякової сировини з одночасним очищенням дифузійного соку на основі застосування фізико-хімічних методів інтенсифікації технологічного процесу. Удосконалено технологію екстрагування сахарози із застосуванням зазначених реагентів. Удосконалено технологію дифузійно-пресового вилучення сахарози. Розроблено технологію вилучення сахарози із застосуванням механічного розкриття бурякових клітин та хімічного впливу коагулянту чи флокулянту.

1790. Драган О. І. Забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Драган Олена Іванівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 549 с.

У дисертації вперше розроблено методологічний підхід до формування системи забезпечення конкурентоспроможності підприємств, який передбачає такі структурні складові: соціально-трудову, техніко-технологічну, організаційно-економічну, фінансово-інвестиційну, та для кожної з них запропоновано конкретні заходи щодо підвищення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України. Обґрунтовано операційну стратегію виробничих підрозділів підприємств за класифікаційними ознаками «виштовхуючої» та «втягуючої» виробничих систем. Розроблено комплексну програму впровадження на підприємствах м'ясної промисловості системи міжнародних стандартів з менеджменту. Удосконалено модель активізації інноваційного розвитку підприємств в умовах обмежених ресурсів. Запропоновано концептуальні засади стратегічного розвитку підприємств м'ясної промисловості на період до 2015 року.

1791. Череп А. В. Управління витратами підприємств харчової промисловості в ринкових умовах господарювання : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Череп Алла Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 532 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню методологічних підходів до управління витратами підприємств харчової промисловості. Визначено економічну сутність витрат в умовах розвитку ринкових відносин. Досліджено передумови розробки методологічних підходів до управління витратами підприємств харчової промисловості. Удосконалено класифікацію витрат. Виділено основні тенденції зміни витрат та ефективності діяльності підприємств харчової промисловості. Розроблено методологічні підходи до управління витратами за сумою покриття виробничої програми підприємств харчової промисловості з урахуванням екологічної складової, що дозволяє підприємствам мати значні соціальні переваги. Запропоновано методологічні підходи до функціонально орієнтованого калькулювання витрат підприємств харчової промисловості, які полягають у розподілі загальних витрат допоміжних підрозділів з урахуванням побудови системи взаємодії між ними, що дозволяє достовірно відображати витрати підприємств з метою подальшого їх зниження. Запропоновано методику управління постійними і змінними витратами з використанням базових динамічних балансових моделей, що дозволяє підприємствам планувати і розраховувати обсяги виробництва, реалізації продукції, змінні і постійні витрати, маржинальний дохід і фінансові результати від операційної діяльності.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1792. Авдієнко С. О. Підвищення ефективності очищення дифузійного соку шляхом удосконалення прогресивного попереднього вапнування : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Авдієнко Світлана Олексіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 199 с.

Дисертацію присвячено підвищенню ефективності очищення дифузійного соку шляхом удосконалення прогресивного попереднього вапнування. Представлено результати теоретичних та експериментальних досліджень щодо закономірностей очищення дифузійного соку із використанням удосконаленого прогресивного попереднього вапнування. Встановлено вплив місцевого перелуження соку на ефективність проведення прогресивного попереднього вапнування. На основі теоретичних та експериментальних досліджень запропоновано спосіб прогресивного попереднього вапнування з вапно-карбонізацією у циркуляційному контурі. Розроблено спосіб проведення прогресивного попереднього вапнування з двоступеневою вапнокрабонізацією в циркуляційному контурі, який пройшов випробування в промислових умовах. На основі даного способу прогресивного попереднього вапнування розроблено спосіб очищення дифузійного соку з відокремленням осаду до основного вапнування, який дозволить підвищити ефект очищення та зменшити витрати вапна на очищення дифузійного соку.

1793. Андрусік І. І. Активізація діяльності підприємств харчової промисловості шляхом удосконалення механізму регулювання : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Андрусік Ірина Ігорівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 226 с.

Дисертацію присвячено розв'язанню проблем з питань, підвищення ефективності діяльності підприємств харчової промисловості шляхом удосконалення механізму регулювання, розглянуто та узагальнено теоретичні основи регуляторної політики та вплив регуляторної політики на діяльність підприємств харчової промисловості. Досліджено вплив податкового навантаження на показники діяльності підприємств. Виявлено основні чинники впливу на прибутковість підприємств, висвітлено проблему ефективності експортної діяльності. Розроблено та науково обґрунтовано пропозиції та дані практичні рекомендації щодо вдосконалення механізму регулювання як чинника підвищення ефективності діяльності підприємств.

1794. Бабич І. М. Удосконалення технології обробки виноматеріалів на основі розробки методів оцінки препаратів рідких желатинів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Бабич Ірина Михайлівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 181 с.

У дисертації вивчено фізико-хімічні характеристики і технологічну ефективність застосування препаратів рідкого желатину у виноробстві залежно від ступеню їх гідролізу; досліджено модель взаємодії нових оклеюючих речовин з компонентами вина і встановлено оптимальне співвідношення реагуючих компонентів; розроблені вимоги до нових оклеюючих речовин і технологічні прийоми їх використання в виноробстві. Встановлено основні показники, які характеризують властивості препаратів рідких желатинів – в'язкість, рН, молекулярна маса білкових фракцій препаратів, їх таніно-осаджувальна здатність, зв'язування пірогальових гідроксильних груп і масова частка проліну. Проведено виробничу апробацію препаратів рідких желатинів. Розроблено методичні вказівки «Методы оценки препаратов жидких желатинов, применяемых в виноделии» і затверджені УААН. Розроблена «Технологическая инструкция по обработке виноматериалов препаратами жидкого желатина» (ТИУ 00334830–079.2007).

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1795. Борисенко О. В. Удосконалення технології хлібобулочних виробів, збагачення харчовими волокнами : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Борисенко Олена Вікторівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 234 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології хлібобулочних виробів, збагачених харчовими волокнами. Науково обґрунтовано доцільність використання тон-кодиспергованих концентратів харчових волокон із яблук, вівса, буряка для створення функціональних хлібобулочних виробів та доведено вищу порівняно з пшеничними висівками фізіологічну ефективність використання запропонованих нових видів сировини. Досліджено вплив концентратів харчових волокон на якість хлібобулочних виробів, перебіг біохімічних, мікробіологічних процесів у напівфабрикатах, їх структурно-механічні властивості. Встановлено оптимальні дозування продуктів, запропоновано технологічні прийоми, що забезпечують оптимальні показники якості хліба з концентратами харчових волокон. Розроблено нормативну документацію на нові види хлібобулочних виробів, збагачених тонкодиспергованими харчовими волокнами, розраховано економічну ефективність впровадження нових видів продукції та доведено їх біологічну ефективність.

1796. Васильєва Н. І. Розробка технології функціонального молочного продукту, збагаченого біфідобактеріями, для дитячого харчування : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Васильєва Наталія Іванівна ; Технологічний інститут молока та м'яса. – Київ, 2008. – 193 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню технологічних рішень щодо створення функціонального молочного продукту для харчування дітей шкільного віку із застосуванням технології збагачення кисломолочної основи бактеріальним концентратом біфідобактерій та з урахуванням сучасних медико-біологічних вимог до якості та терапевтичної дії біфідопродуктів на організм дитини. Розроблено рецептури та технологію функціонального молочного продукту «Біфідка», досліджено харчову, енергетичну і біологічну цінність та обґрунтовано термін його зберігання.

1797. Волошина І. М. Розробка технології синтезу поверхнево-активних речовин нафтоокиснювальними бактеріями : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Волошина Ірина Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 172 с.

Дисертацію присвячено розробці технології одержання поверхнево-активних речовин (ПАР) за допомогою *Rhodococcus erythropolis* ЕК-1, ізольованого із забрудненого нафтою ґрунту. Показано, що *R. erythropolis* ЕК-1 синтезує як вільні, так і асоційовані з клітинами ПАР, які за хімічною природою є комплексом гліко-, фосфо- і нейтральних ліпідів із сполуками полісахаридно-білкової природи. Розроблено технологію ПАР порівняно з існуючими у світі має такі переваги: низький вміст солей у середовищі культивування і відсутність мікроелементів і факторів росту, а також вищий у 1,5–1,8 раза вихід ПАР від субстрату.

1798. Галапчук С. Г. Горенштейнові сагайдаки : дис. ... канд. фіз.-мат. наук : 01.01.06 / Галапчук Світлана Геннадіївна ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2008. – 157 с.

Дисертацію присвячено дослідженню горенштейнових сагайдаків, зокрема, знайдено і вивчено горенштейнові сагайдаки, що мають не більше 8 вершин. Досліджено на примітивність та імпримітивність матриці суміжності горенштейнових сагайдаків, що мають не більше 8 вершин, знайдено їх характеристичні поліноми. Знайдено індекси імпримітив-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

ності матриць суміжності циклічних горенштейнових сагайдаків. Знайдено критерій горенштейновості зведених порядків за допомогою ординальних степенів частково впорядкованих множин; описано всі горенштейнові сагайдаки, що відповідають порядкам.

1799. Ганзенко В. В. Разработка технологии производства кормовых продуктов на основе бобов сои : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Ганзенко Валентина Васильевна ; Национальный университет пищевых технологий. – Киев, 2008. – 182 с.

Дисертацію присвячено розробці технології і одержання кормового продукту-замінника незбираного молока нового покоління для молодняку сільськогосподарських тварин на основі бобів сої і продуктів переробки молока. Проведено комплекс досліджень різних способів попередньої підготовки бобів сої, що дозволив визначити оптимальні параметри його термообробки і диспергування. Запропоновано поряд з механічним здрібнюванням бобів сої використовувати процес екструзії високого тиску, у якому з'єднуються диспергування і термообробка. Проведено комплекс досліджень по підготовці соєвобілкових сумішей до сушіння на рідкій основі – воді і сироватці. Показано, що при використанні в сумішах екструдату білки сої менше піддаються денатурації, вони здатні легше переходити в колоїдний стан.

1800. Глушенко М. С. Моделирование и оптимальное керування періодичними процесами в утфельних вакуум-апаратах : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Глушенко Маргарита Сергіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 203 с.

Дисертацію присвячено питанням розробки оптимального управління роботи утфельного вакуум-апарату на основі ситуаційного управління. Розроблено математичні моделі для кожної стадії роботи утфельного вакуум-апарату. Проведено аналіз технологічних змінних та імітаційне моделювання процесів. Розроблено алгоритми оптимального управління. Розроблено функціональну структуру для реалізації алгоритмів оптимальних управління. Розроблено систему автоматичного управління вакуум-апаратом.

1801. Гойко І. Ю. Інтенсифікація сорбції іонів міді та хрому дріжджами *Saccharomyces cerevisiae* в магнітному полі : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Гойко Ірина Юріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 149 с.

Дисертацію присвячено актуальному питанню розроблення ефективного способу очищення стічної води від іонів Cu^{2+} та Cr^{6+} дріжджами *Saccharomyces cerevisiae* та постійним магнітним полем. З'ясовано, що використання багатовихрового магнітогідродинамічного перемішування, яке виникає при введенні в суспензію феромагнітних елементів, під впливом постійного магнітного поля значно інтенсифікує сорбцію іонів Cu^{2+} та Cr^{6+} дріжджами. Визначено вплив постійного магнітного поля, характеристик феромагнітних елементів на перемішування суспензії дріжджів. Визначено оптимальні умови проведення процесу біосорбції іонів Cu^{2+} та Cr^{6+} із суспензії при застосуванні багатовихрового магнітогідродинамічного перемішування.

1802. Гринів Л. В. Оцінка та підвищення конкурентоспроможності підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Гринів Любов Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 224 с.

Дисертація містить результати проведених досліджень з питань оцінки та підвищення конкурентоспроможності підприємств. На основі теоретичних та методологічних засад

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

дослідження даної проблеми виявлено еволюцію теоретичних поглядів на конкурентоспроможність підприємств як критерію економічного розвитку, що приводить до поступової зміни в орієнтирах щодо визначення «конкурентоспроможність підприємства». Проведено аналіз теоретико-методологічних підходів щодо визначення поняття конкурентоспроможності підприємства дав змогу обґрунтувати та узагальнити його понятійний апарат. Розроблено моделі формування інтегрального показника конкурентоспроможності з використанням кластерного аналізу, які дозволяють структурувати підприємства в залежності від їх фінансового потенціалу, а також дають змогу провести оцінку, аналіз та порівняльний зв'язок тенденцій змін конкурентних його позицій на ринку.

1803. Губарь О. В. Економічний механізм управління інвестиційною діяльністю підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Губарь Олена Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 227 с.

Дисертацію присвячено комплексному дослідженню теоретичних аспектів формування економічного механізму управління інвестиційною діяльністю підприємств харчової промисловості та окресленню основних методичних рекомендацій щодо напрямів підвищення її ефективності. Досліджено основні аспекти економічної сутності інвестицій, інвестиційної діяльності, особливості та принципи управління нею. Проаналізовано стан та основні тенденції формування економічного механізму управління інвестиційною діяльністю підприємств харчової промисловості на державному та регіональному рівні. Розроблено та запропоновано до використання модель прийняття інвестиційних рішень в залежності від рівня інформаційного забезпечення через показник інформаційної віддачі, сформульовано нові підходи до вибору інвестиційних проектів через метод перехресних порівнянь і модель аналізу витрат і результатів.

1804. Губеня О. О. Удосконалення процесу різання хліба з врахуванням впливу його структурно-механічних властивостей : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Губеня Олексій Олександрович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 179 с.

У дисертації досліджено вплив швидкості леза і структурно-механічних властивостей хліба на процес його різання з метою удосконалення процесу. Створено установки та розроблено відповідні методики для визначення зусилля різання, структурно-механічних властивостей хліба і напружень тертя хліба по контактній поверхні. Виведено математичну модель руху леза в шарі продукту при різанні, за якою визначено зміну зусилля різання в залежності від швидкості леза та властивостей продукту. Визначено вплив режимів різання на якість поверхні зрізу. По результатам досліджень рекомендовано режими різання для забезпечення низьких енерговитрат, високої продуктивності процесу, і якості поверхні зрізу. Розроблено конструкцію машини для нарізання хліба в потоці та машинно-апаратну схему виробництва нарізаного і запакованого батону.

1805. Гусарук Т. С. Технологічна оптимізація якості вапняного молока для підвищення ефекту очищення дифузійного соку : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Гусарук Тетяна Святославівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 254 с.

Дисертацію присвячено дослідженню впливу питомої поверхні гідроксиду кальцію вапняного молока на його фізико-хімічні властивості, процес очищення дифузійного соку та якість очищених соків. Показано вплив вихідної кристалічної структури вапняків на питому поверхню вапна та гідроксиду кальцію водно-вапняної суспензії. Представлено

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

результати теоретичних та експериментальних досліджень причин погіршення реологічних властивостей вапняного молока. Експериментально встановлено температурні умови випалу вапняків за різної вихідної кристалічної структури з метою одержання вапна із раціональним діапазоном питомої поверхні його твердої фази. Доведено ефективність використання активованої фізичними методами, водно-вапняної суспензії для інтенсифікації процесів вапнування та карбонізації соків бурякоцукрового виробництва.

1806. Дроздова М. В. Хіміко-аналітичні властивості композитних плівок на основі оксиду силіцію, поверхнево-активних речовин та катіонообмінних поліелектролітів : дис. ... канд. хім. наук : 02.00.02 / Дроздова Марія Володимирівна ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2008. – 197 с.

Дисертацію присвячено розробці узагальнюючих умов аналітичного застосування золь-гель модифікованих композитних плівкових покриттів на основі оксиду силіцію, поверхнево-активних речовин (ПАР) та катіонообмінних поліелектролітів у спектрофотометричному та вольтамперометричному методах аналізу. Встановлено та використано на практиці взаємозв'язок між природою і концентрацією ПАР в золі та аналітичним відгуком плівкових покриттів по відношенню до досліджених аналітів. Проведено апробацію методик на природних об'єктах, фармацевтичних препаратах та харчових продуктах. Показано, що одержані композитні плівки є перспективними для розробки чутливих елементів оптичних сенсорів.

1807. Єщенко О. А. Імітаційне моделювання та оптимізація процесу багатоступеневої кристалізації цукрози : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Єщенко Оксана Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 177 с.

Дисертацію присвячено вирішенню проблеми інтенсифікації та оптимізації роботи систем багатоступеневої кристалізації цукрози на основі сучасних теоретичних уявлень та практичних підходів до процесів, що відбуваються за умов промислової кристалізації. На основі аналізу існуючих апаратурно-технологічних схем продуктового відділення та теорії графів розроблено графічну модель технологічної схеми продуктового відділення цукробурякового заводу. Розроблено узагальнену імітаційну модель процесу багатоступеневої кристалізації цукру та відповідна їй комп'ютерна програма. Побудовано багатокритеріальну задачу оптимізації схем промислової кристалізації цукрози, доведена неможливість її однозначного вирішення, визначена множина ефективних альтернатив і шляхи пошуку компромісу. На основі багатокритеріальної задачі оптимізації побудовано однокритеріальну задачу з ваговими коефіцієнтами для визначення оптимального рішення.

1808. Заєць Н. А. Автоматизоване управління колонною дифузійною установкою з використанням принципів координації та адаптації : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Заєць Наталія Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 191 с.

Дисертацію присвячено питанням створення автоматизованої системи управління з використанням алгоритмів координації та адаптації для підвищення техніко-економічних показників функціонування колонної дифузійної установки цукрового заводу і зменшення витрат енергоносіїв. Проведено системний аналіз об'єкта, виділено підсистеми, які характеризують технологічні процеси в КДУ та визначено можливості підвищення ефективності їх взаємодії. Розроблено комплекс математичних моделей для оцінки ефективності процесу екстрагування, досліджено статичні та динамічні режими та їх вплив

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

на показники роботи дифузійної установки. Розроблено алгоритми та структуру системи управління з використанням методів координації та адаптації. Розроблено інформаційне та програмне забезпечення підсистем координації та адаптації.

1809. Качан І. А. Імобілізовані на кремнеземі іонні асоціати молібденових гетерополікислот – нові аналітичні форми для визначення Р, Si, Sb, окисників та відновників : дис. ... канд. хім. наук : 02.00.02 / Качан Ігор Анатолійович ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2008. – 160 с.

Дисертацію присвячено розробці твердофазних реагентів на основі кремнеземів, функціоналізованих четвертинними амонієвими солями аліфатичної та гетероциклічної природи, придатних для сорбційного концентрування окиснених і відновлених форм гетерополікислот фосфору і силіцію. Досліджено та оптимізовано умови вилучення ГПК з водного розчину модифікованими четвертинними амонієвими солями кремнеземами та вивчено природу міжфазної взаємодії з використанням методів УФ/Вид-, ІЧ-, спектроскопії дифузного відбиття та твердофазної спектрофотометрії. Розроблено методики сорбційно-спектrophотометричного й тест-визначення мікрокількостей Р, Sb, Si, гідразину, аскорбінової кислоти, адреналіну, дофаміну та йодату.

1810. Кирич Н. Б. Організаційно-економічний механізм забезпечення стабільного розвитку переробних підприємств (на прикладі ДАК «Хліб України») : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Кирич Наталія Богданівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 389 с.

У дисертації представлено результати дослідження шляхів досягнення стабілізації виробничо-господарської та фінансової діяльності підприємств засобами цілеспрямованого впливу на організаційні та техніко-економічні фактори і забезпечення таким чином сталого розвитку суспільства. Сформульовано понятійний апарат, теоретичні та методичні основи техніко-економічної категорії господарської та фінансової стабільності функціонування переробних підприємств на прикладі ДАК «Хліб України». Удосконалено систему економічних методів управління та господарських механізмів, що дозволяє здійснювати комплексний вплив на фактори стабілізації економіки переробних підприємств за допомогою показників-коефіцієнтів. Розроблено схему впливу чинників формування попиту і пропозиції на кінцеву продукцію підприємств. Здійснено факторний аналіз господарсько-фінансової діяльності переробних підприємств. Обґрунтовано теоретичні та прикладні механізми управління стратегією покращення господарсько-фінансової діяльності підприємств. Запропоновано алгоритм організаційно-економічного механізму забезпечення стабільного розвитку переробних підприємств.

1811. Кір'янова Г. А. Удосконалення технології термостабільних желеєних начинок шляхом раціонального використання гідроколоїдів рослинного та мікробного походження : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Кір'янова Ганна Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 233 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології желеєних термостабільних начинок з метою покращення термостабільних властивостей. Вивчено фізико-хімічні властивості гідроколоїдів рослинного та мікробного походження та розраховано раціональний склад сумішей гідроколоїдів. Для створення драгеподібної термостабільної структури використано суміші гідроколоїдів, визначено раціональне дозування та спосіб їх внесення. Досліджено вплив гідроколоїдів та їх сумішей на міцність, адгезійні властивості желеєних начинок, стійкість до дії високої температури. Досліджено вплив гідроколоїд-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

ів на органолептичні та фізико-хімічні властивості готових виробів. Підтверджено можливість покращення термостабільних властивостей желейних начинок за рахунок додавання суміші гідроколідів. Розроблена нормативна документація на здобне печиво з желейними термостабільними начинками відкритого та закритого типу.

1812. Климова О. В. Поетологічна концепція Гумільова Н. С. : історія становлення та форми реалізації : дис. ... канд. філол. наук : 10.01.02 / Климова Олена Вікторівна ; Таврійський національний університет ім. В. І. Вернадського. – Сімферополь, 2008. – 209 с.

У дисертації досліджено динаміку становлення та розвитку поетологічної концепції М. Гумільова. Розглянуто генезис естетичних поглядів поета, вивчено вплив В. Брюсова, А. Белого та російської релігійної філософії на формування принципів його світоглядної системи, виявлено методологічну подібність з формалістами, спільність із ранніми роботами М. М. Бахтіна. Вперше включено до наукового обігу рукописи поета з віршознавства, надано їх літературознавчий коментар, здійснено спробу реконструкції-коментаря до плану трактату «Теорія інтегральної поетики». Аналіз різних аспектів творчості М. Гумільова показав системоутворюючу роль принципу інтегральності, який був основою як його поетологічної концепції, так і художньої практики.

1813. Клочков І. В. Наукова культура у вітчизняній філософії другої половини ХХ століття : дис. ... канд. філос. наук : 09.00.05 / Клочков Ілля Володимирович ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2008. – 180 с.

У дисертації доведено, що в українській філософії другої половини ХХ ст. наукова культура формувалась як комплексно-світоглядне явище, що забезпечувало функціонування науки в духовному та соціальному вимірах людського буття у когнітивних модусах, а саме: «наукова концепція», «наукова картина світу», «науковий метод», «логіка наукового дослідження», «методологія науки», «цілепокладання та ідеали науки». З'ясовано, що у згідно з тезами, наведеними у дослідженнях українських філософів другої половини ХХ ст., зокрема, Г. М. Доброва, Г. А. Заїченка, П. В. Копніна, С. Б. Кримського, М. В. Поповича, В. Г. Табачковського, В. І. Шинкарука, наукова культура формувалась у статусі чинника цілісного світорозуміння, що мало відображення в усіх сферах життя суспільства у контексті духовних, аксіологічних і морально-етичних детермінант. Визначено, що у вимірах наукової літератури, що базується на знанні природи та меж наукового пізнання, здійснюється аналіз норм, цінностей, світоглядних орієнтирів науки та ідеалів наукового методу, спрямовуючи розгляд останніх у контексті проблеми розвитку людини. Виявлено, що специфіка дослідження українськими філософами наукової культури ґрунтувалась на висвітленні питань логіки наукового дослідження, наукового знання, орієнтованих на антропоцентричний ідеал розвитку науки, внутрішні процеси когнітивної творчості людини, її духовне самовизначення.

1814. Кошулько О. П. Управління людським капіталом на підприємствах харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Кошулько Оксана Павлівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 202 с.

Дисертацію присвячено вирішенню проблеми удосконалення управління людським капіталом на підприємствах харчової промисловості, що дасть змогу визначати ринкову вартість людського капіталу та ефективно управляти ним. Для визначення ринкової вартості людського капіталу запропоновано авторську методику підсумовування інвестицій у персонал підприємства, зокрема, в його освіту, здоров'я, культуру, мобільність,

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

інформаційний розвиток. На основі запропонованої методики розроблено програмне забезпечення в табличному редакторі MS Excel з метою об'єднання бухгалтерії, планово-економічного відділу, профспілки підприємства для накопичення вкладень у персонал (і, відповідно, у його людський капітал), що забезпечить конкурентоспроможність та економічне зростання підприємству.

1815. Лашук Н. В. Вдосконалення технології мікробного екзополісахариду етаполану на суміші ростових субстратів : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Лашук Надія Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 178 с.

Дисертацію присвячено вдосконаленню технології мікробного екзополісахариду (ЕПС) етаполану (продуцент – *Acinetobacter* sp. B-7005) на суміші ростових субстратів. Встановлено можливість усунення лімітування С2-метаболізму за умов росту продуцента на незабуференому середовищі з етанолом і глюкозою підвищенням у ньому концентрації активаторів ацетил-КоА-синтетази, використанням інокуляту, вирощеного на С2-сполуках, дробним внесенням субстратів. Показано, що глюкоза (енергетично дефіцитний субстрат) і етанол (енергетично надлишковий субстрат) можуть бути замінені на дешевші мелясу і фумарат, відповідно. Вперше показано можливість інтенсифікації синтезу етаполану на суміші енергетично дефіцитних С2-С6-субстратів (ацетат і глюкоза, ацетат і меляса) і розроблено технологію ЕПС, яка дає змогу (порівняно з вихідною) знизити витрати на сировину для одержання 1 кг етаполану у 3,5 раза. Розроблено технологічну і апаратурну схеми одержання трьох товарних форм етаполану, що відрізняються ступенем очищення ЕПС.

1816. Лич І. В. Імуномодуляторні властивості молекулярного комплексу дріжджова РНК-тилорон : дис. ... канд. біол. наук : 03.00.09 / Лич Інна Валентинівна ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2008. – 145 с.

У дисертації спостережено здатність молекулярного комплексу (МК) дріжджова РНК-тилорон до імуномодуляції, яку даний комплекс виявляє за умов *in vivo* та *in vitro*. Вивчено основні характеристики імуномодуляторної активності МК за основних імунологічних тестів. Охарактеризовано вплив МК на розвиток гуморальної імунної відповіді та Т-залежний антиген – еритроцити барана та Т-незалежний антиген – ліпополісахарид (ЛПС) *E.coli*. Зафіксовано імуносупресивну дію МК на клітинну імунну відповідь у реакції гіперчутливості сповільненого типу (РГСТ). Показано зниження інтенсивності ГСТ під впливом різних доз МК. Установлено, що різні дози МК пригнічують функціональну активність лімфоцитів у реакції бласттрансформації на різні мітогени (ФГА-, КонА- та ЛПС). Досліджено імуностимулювальні й імуносупресивні механізми впливу МЕ на фагоцитарну активність, процент фагоцитозу та число), клітинний метаболізм (НСТ-тест) клітин фагоцитів у системі *in vitro* у здорових донорів. Виявлено, що МК підвищує функціональну активність клітин моноцитарно-макрофагальної ланки у здорових осіб.

1817. Лопатовський В. Г. Управління ризиками підприємств за умов нестабільного зовнішнього середовища : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Лопатовський Віктор Григорович ; Хмельницький національний університет. – Хмельницький, 2008. – 248 с.

У дисертації розглянуто теоретичні аспекти та розроблено методичні рекомендації удосконалення процесу управління ризиками підприємств із виробництва хліба та хлібобулочних виробів. Розглянуто питання удосконалення якісного та кількісного аналізу ризиків за умов нестабільного зовнішнього оточення. Особливу увагу приділено вибору

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

оптимальних методів управління ризиками. Одним із прогресивних методів зменшення ризиків розглядається створення кластерних об'єднань, взаємодія всередині яких дозволить учасникам знизити ризики їх діяльності. Запропоновано удосконалення процесу управління ризиками на основі запропонованого алгоритму, що дає змогу оперативно реагувати на зміни у ринковій кон'юктурі, знижуючи при цьому негативний вплив ризиків на підприємство. Запропоновано трирівневу систему контролю управління ризиками, яка контролює роботу як окремих фахівців, так і загальний функціональний стан підприємства, порівнюючи фактичні результати із запланованими.

1818. Маказан Є. В. Інвестиційно-інноваційна діяльність підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Маказан Євгенія Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 270 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню методичних підходів до прогнозування розвитку підприємств харчової промисловості з урахуванням інвестиційно-інноваційної діяльності підприємств харчової промисловості. Обґрунтовано необхідність використання інвестиційно-інноваційної діяльності підприємств харчової промисловості в ринкових умовах господарювання. Визначено економічну сутність інвестиційно-інноваційної діяльності в умовах розвитку ринкових відносин. Досліджено передумови розробки методичних підходів до прогнозування інвестиційно-інноваційної діяльності підприємств харчової промисловості. Удосконалено класифікацію інвестицій, інновацій та грошового потоку. Виділено основні тенденції зміни інвестиційно-інноваційної діяльності підприємств харчової промисловості. Запропоновано економіко-математичну модель розвитку підприємства при здійсненні інвестиційно-інноваційної діяльності з урахуванням змінних потоків ресурсів, що дозволяє підприємствам планувати і розраховувати обсяги виробництва, реалізації продукції і фінансові результати від операційної діяльності; удосконалено економіко-математичну факторну модель впливу інвестиційно-інноваційної діяльності на ефективність виробництва підприємств харчової промисловості.

1819. Михонік Л. А. Удосконалення технології хліба з пшеничного борошна високого виходу : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Михонік Лариса Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 208 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології хліба з пшеничного борошна високого виходу – «Здоров'я», виготовленого з суцільнозмеленого зерна пшениці. В роботі досліджено хімічний склад і хлібопекарські властивості борошна «Здоров'я». Встановлено, що це борошно за хімічним складом близьке до борошна пшеничного обойного. Розкрито перебіг біохімічних, мікробіологічних, колоїдних процесів в технології хліба з борошна високого виходу підвищеної дисперсності. Доведено, що додавання в тісто з борошна «Здоров'я» СПК і ФАСБ покращує його газоутворювальну і газотримувальну здатності, що обумовлює одержання виробів з більш розвинутими об'ємом і пористістю м'якушки. Встановлено ефективність збагачення виробів з пшеничного борошна високого виходу вієсними пластівцями і ядром насіння соняшника. Розроблено рецептурну композицію на основі борошна «Здоров'я», яка забезпечує виробництво хліба з підвищеними споживчими властивостями. На підставі проведених досліджень розроблено і затверджено нормативну документацію на нові види виробів оздоровлювальної дії, визначено їх харчову цінність.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1820. Новойтенко І. В. Ефективність використання трудового потенціалу підприємств хлібопекарської промисловості України : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Новойтенко Ірина Віталіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 246 с.

Дисертацію присвячено розробці теоретичних, методичних, організаційних і практичних питань ефективного використання трудового потенціалу підприємств хлібопекарської промисловості України. Висвітлено взаємозв'язки трудового потенціалу з іншими економічними категоріями, наведено авторське тлумачення цього поняття, удосконалено організаційно-економічний механізм управління трудовим потенціалом підприємства та запропоновано методику оцінки ефективності його використання, розроблено інформаційний інструментарій для моніторингу стану, ефективності використання і розвитку трудового потенціалу та запропоновано модель управління трудовим потенціалом підприємств хлібопекарської промисловості. На основі результатів аналізу сучасного стану, ефективності використання і розвитку трудового потенціалу підприємств хлібопекарської промисловості було запропоновано концепцію управління ефективністю його використання, яка полягає в реорганізації існуючих систем управління формуванням, використанням і розвитком трудового потенціалу підприємств шляхом впровадження систем управління знаннями працівників, витратами на трудовий потенціал та результатами його використання.

1821. Онопрійчук О. О. Удосконалення технології сиркових виробів із зерновими інгредієнтами : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Онопрійчук Олена Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 183 с.

Дисертацію присвячено обґрунтуванню та удосконаленню технології багатокомпонентних молочно-білкових продуктів – сиркових виробів з функціонально-технологічними складовими – зерновими інгредієнтами, використання яких дасть змогу підвищити біологічну цінність та технологічну стабільність продукції. Обґрунтовано вибір використання екструдованих і солодових зернових інгредієнтів, висівков пшеничних та шроту гарбузового в технології сиркових виробів. Визначено кінетику набухання зернових інгредієнтів у молочної сироватці та оптимальні параметри підготовки створених молочно-рослинних систем. Досліджено технологічні особливості внесення молочно-рослинних систем в молочно-білкову основу, залежно від способу попереднього оброблення зернових. Встановлено оптимальні технологічні параметри процесу виробництва сиркових виробів із зерновими інгредієнтами та здійснено комплексну оцінку їх якості.

1822. Остапенко В. В. Удосконалення технології бутильованих питних вод : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Остапенко Валентина Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 234 с.

Дисертацію присвячено вирішенню актуальних питань в технології бутильованих питних вод і направлено на розроблення способів водоготування, що забезпечують збереження або покращення основних природних характеристик води, зокрема збалансованість хімічного складу, органолептичні показники, безпечність, фізіологічну повноцінність і біологічну стабільність протягом строку придатності. На основі проведених теоретичних та експериментальних досліджень розроблено способи геомагнітного і магнітно-механічного оброблення води та комплексного застосування УФ-випромінювання для знезараження води в потоці та препаратів на основі солей полігексаметиленгуанідину для обробки тари, що при збереженні основних характеристик води дозволило знизити тимчасову жорсткість та збільшити біологічну стійкість готової продукції від 6 місяців до одного року.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1823. Паламарчук І. П. Науково-технічні основи розроблення енергозберігаючих вібромашин механічної дії харчових і переробних виробництв : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Паламарчук Ігор Павлович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 461 с.

У дисертації вирішено науково-технічну проблему розроблення класу енергозберігаючих вібромашин, що має важливе значення для підвищення ефективності застосування технологічного обладнання в механічних процесах харчових й переробних виробництв і було втілено у розроблених вібраційних машинах для реалізації операцій дроблення, різання, перемішування, сепарації, пресування та здійснення транспортно-технологічних функцій. На основі теоретичних та експериментальних досліджень динамічних моделей означених машин отримані аналітичні та графічні залежності для їх основних характеристик, що дало підставу для обґрунтування робочих режимів експлуатації досліджуваних машин та віброзбуджувачів. Сформульовано науково-технічні основи конструювання та проектування енергоощадних вібраційних приводів механічної дії на сільськогосподарську сировину. Створені експериментально-промислові моделі вібраційних машин з комбінованим кінематичним приводом, з приводним механізмом віброімпульсного виконання для реалізації подрібнення, перемішування та поверхневої очисної обробки продукції харчових і переробних виробництв; що відзначаються енергоощадністю та інтенсивністю технологічної дії.

1824. Піддубний В. А. Наукові основи і апаратурне оформлення перехідних процесів харчових і мікробіологічних виробництв : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Піддубний Володимир Антонович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 430 с.

У дисертації представлено аналіз сучасного стану методів інтенсифікації тепло- та масообміну стосовно харчових та мікробіологічних технологій. Показано особливі перспективи перехідних процесів в дискретно-імпульсних технологіях та технологіях різкої зміни тисків в газонасичених системах, підґрунтям яких є швидкоплинне зниження енергетичного потенціалу середовищ масообміну. Виконано структурний аналіз перерозподілу енергетичних потоків в газорідних системах, що знаходяться в стані безперервної аерації. Одержано розрахункові формули по визначенню енергетичних потенціалів газорідних систем, газоутримувальної здатності в режимах перехідних процесів, енергетичного забезпечення утворення міжфазної поверхні заданого рівня дисперсності. Запропоновано аналітичні моделі щодо гідродинаміки, газорідних систем в умовах флуктуацій зовнішніх тисків, підґрунтя щодо інтенсифікації масообміну за рахунок використання масових сил та за рахунок використання технологій різких змін тисків.

1825. Пляскіна А. І. Стратегія гнучкого ціноутворення на кінцеву продукцію підприємств молочної галузі : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Пляскіна Альона Ігорівна ; Херсонський національний технічний університет. – Херсон, 2008. – 223 с.

Дисертацію присвячено комплексному дослідженню теоретичних засад використання гнучкого ціноутворення у системі стратегічного управління та визначені основних методичних підходів щодо формування ефективного функціонування і розвитку молочних підприємств з урахуванням ступеня невизначеності зовнішнього середовища шляхом впровадження стратегії гнучкого ціноутворення. Проаналізовано можливості реалізації стратегії інтенсивного розвитку підприємств молочної галузі. Розглянуто можливості вітчизняної молочної галузі та визначено розвиток молочних підприємств від рівня впровадження співвідношення різних груп товарів та гнучких інструментів ринкового середо-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

вища. Розроблено та запропоновано використання стратегії гнучкого ціноутворення на кінцеву продукцію підприємств молочної галузі з використанням маржинального доходу та з урахуванням поведінки споживачів задля досягнення поставлених стратегічних цілей.

1826. Подобій О. В. Удосконалення технології вилучення цукрози із міжкристального розчину утфелю останньої кристалізації : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Подобій Олена Валеріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 152 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології вилучення цукрози із міжкристального розчину утфелю останньої кристалізації. На основі проведених досліджень науково обґрунтовано шляхи удосконалення технології вилучення цукрози із міжкристального розчину утфелю останньої кристалізації при додаванні хімічних реагентів і розроблено спосіб зниження вмісту цукру в меласі. Встановлено, що в результаті гідратації цукрози в присутності трет-бутанолу відбувається перерозподіл співвідношення вільної і зв'язаної води за рахунок дольових часток кожного із компонентів. Основний внесок в формування структури, яка утворюється при взаємодії цукрози з водою в присутності добавок хімічних реагентів, мають водневі зв'язки. З'ясовано, що для зменшення розчинності цукрози, необхідно створення умов, які будуть полегшувати міжмолекулярну взаємодію її молекул. Запропоновано класифікацію нецукрів за меласотворною здатністю із урахуванням їх впливу на структуру водних цукрових розчинів.

1827. Полумбрик М. О. Дослідження та створення раціональних композицій цукрозамінників для виробництва сирцевих пряників з низьким глікемічним індексом : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Полумбрик Максим Олегович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 177 с.

Дисертацію присвячено дослідженню і створенню раціональних композицій цукрозамінників для виробництва сирцевих пряників з низьким глікемічним індексом для профілактики захворювань, пов'язаних з порушеннями ендокринної системи. Запропоновано метод визначення гідратних чисел моно- та дисахаридів у водних розчинах, який ґрунтується на використанні ЕПР спектроскопії і нітроксильного радикала в якості спінової мітки. Вперше встановлено, що процес ретроградації крохмалю в сирцевих пряниках досягає певного максимуму, після чого відбувається зворотній процес, який характеризується швидкою втратою води, і є причиною черствіння сирцевих пряників. Показана перспективність методу фізичного маятника для оцінювання адгезійних властивостей тіста. Проведено промислову апробацію технології нових видів сирцевих пряників. Використання розроблених цукрозамінників сприяє одержанню тіста з поліпшеними технологічними властивостями і пряників з низьким глікемічним індексом.

1828. Попова Н. В. Інтенсифікація процесу періодичного екстрагування за допомогою низькочастотних механічних коливань при виробництві екстрактів із рослинної сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Попова Наталія Вікторівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 281 с.

Дисертацію присвячено дослідженню впливу низькочастотних механічних коливань, як джерела створення пульсуючих вібротурбулізуючих знакозмінних потоків в системі тверде тіло–рідина, на інтенсифікацію масообміну при періодичному екстрагуванні із рослинної сировини, вибору найбільш ефективних конструкцій віброперемішувальних пристроїв та на їх основі створенню нових віброекстракторів для раціональної переробки

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

рослинної сировини або її відходів. Встановлено вплив режимних та технологічних параметрів на зовнішній масообмін при періодичному віброекстрагуванні. Запропоновано нову методику оцінення зовнішнього масообміну при твердофазному екстрагуванні. Одержані математичні моделі надають можливість прогнозувати якісні характеристики екстрактів та оптимізувати періодичне віброекстрагування цільових компонентів із рослинної сировини. Розроблено нові конструкції екстракторів періодичної дії з віброперемішувальними пристроями, здатними створювати в робочому середовищі апарата ефективні гідродинамічні умови протікання процесу за рахунок вібротурбулізуючих знакозмінних струменів, що забезпечує їх перспективність для харчової, фармацевтичної та інших галузей промисловості.

1829. Провалов О. Ю. Спалювання відходів вуглезабагачення у циркулюючому киплячому шарі : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Провалов Олексій Юрійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 180 с.

Дисертацію присвячено дослідженню фізико-хімічних та кінетичних властивостей відходів вуглезабагачення, розробці технологій паливopідготовки, визначенню основних закономірностей термічної переробки палив з відходів вуглезабагачення з метою використання їх в якості палива для ЦКШ-котлоагрегатів. Було створено або модифіковано установки для дослідження спалювання та термічної переробки відходів вуглезабагачення у ЦКШ, дослідження аеродинамічних властивостей палива зі шламів та його пористої структури. Розроблено методику експериментального дослідження процесу спалювання відходів вуглезабагачення у ЦКШ. Проведено серію експериментів по спалюванню відходів вуглезабагачення на лабораторних та дослідно-експериментальних установках на основі яких визначено режими спалювання шламів та сухих відходів в ЦКШ при яких забезпечується ступінь конверсії вуглецю більше 90%, ступінь зв'язування сірки більше 95% при викидах NOx та SO2 менше 200–250 мг/м³. Розроблено рекомендації по використанню відходів вуглезабагачення у якості палива для ТЕС з ЦКШ-котлоагрегатами. Обґрунтовано економічну доцільність використання відходів вуглезабагачення для спалювання у ЦКШ.

1830. Пупена О. М. Автоматизоване управління брагоректифікаційною установкою з використанням алгоритмів оперативної корекції технологічного режиму : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Пупена Олександр Миколайович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 210 с.

Дисертацію присвячено розробці нового підходу до підвищення ефективності системи управління брагоректифікаційною установкою за рахунок реалізації алгоритмів оперативної корекції технологічного режиму за прямими показниками якості бражки на основі математичної моделі процесу еспюрації, що дає змогу забезпечити стабільно високий рівень вилучення домішок. Розроблено математичну модель еспюраційної колони з декількома входами живлення для трикомпонентних розділювальних сумішей типу «етанол-вода-домішка» з використанням модифікованого методу UNIFAC (Дортмунд). Проведено аналіз статичних і динамічних характеристик об'єкту управління, визначено його спостережність та керованість. Розроблено алгоритми і структура контурів управління еспюраційною колоною з використанням алгоритмів оперативної корекції технологічного режиму. Розроблено функціональну, технічну та інформаційну структуру АСУ БРУ з підсистемою корекції.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1831. Ребенок А. В. Проектний підхід до реалізації ділової стратегії підприємства : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Ребенок Аліна Володимирівна ; Чернігівський державний інститут економіки і управління. – Чернігів, 2008. – 242 с.

Дисертацію присвячено вирішенню наукової задачі розробки теоретико-методичних, управлінських та економічних підходів до процесів реалізації ділової стратегії підприємства шляхом впровадження інвестиційних проектів. Для досягнення поставленої мети визначено місце інвестиційного проекту в системі стратегій підприємства та доведено доцільність використання проектного підходу. За матеріалами фінансово-економічної та господарської діяльності підприємств галузі виробництва харчових продуктів, напоїв та тютюнових виробів Чернігівської області визначено залежність результатів діяльності підприємств від рівня впровадження інвестиційних проектів. Сформовано методику реалізації ділової стратегії підприємства на основі використання проектного підходу. Для управління відхиленнями в процесі впровадження ділової стратегії розроблено векторну модель реалізації проекту. Обґрунтовано програму оцінки конкурентоспроможності підприємства для визначення ефективності виконання стратегії.

1832. Роговий А. В. Планування потреби фінансових ресурсів для забезпечення діяльності акціонерних товариств : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Роговий Андрій Віталійович ; Чернігівський державний інститут економіки і управління. – Чернігів, 2008. – 231 с.

Дисертацію присвячено розробці теоретичних і практичних засад планування фінансових ресурсів при обґрунтуванні основних напрямків ефективного фінансового управління акціонерними товариствами харчової галузі. Для підвищення ефективності планування запропоновано власний алгоритм планування фінансових ресурсів акціонерного товариства, що враховує особливості фінансово-господарської діяльності. Розроблено концептуальні підходи до побудови системи фінансового планування акціонерних товариств, які дозволяють оптимізувати фінансові потреби та обґрунтувати фінансові можливості за окремими напрямками фінансово-господарської діяльності. Запропоновано класифікацію фінансових ризиків дозволяє покращити процес їх врахування при плануванні фінансових ресурсів акціонерних товариств. Розроблено концептуальні підходи до планування дозволяють підвищити якість фінансового управління, оптимізувати розподіл фінансових ресурсів між різними напрямками фінансово-господарської діяльності та підвищити конкурентоздатність акціонерних товариств.

1833. Скроцька О. І. Протівірусна дія молекулярного комплексу дріжджова РНК-тилорон при експериментальній ВПГ-1-інфекції : дис. ... канд. біол. наук : 03.00.06 / Скроцька Оксана Ігорівна ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2008. – 153 с.

Дисертацію присвячено дослідженню дії молекулярного комплексу дріжджова РНК-тилорон (МК) на перебіг інфекції, викликаной вірусом простого герпесу I типу (ВПГ-1) в умовах *in vitro* та *in vivo*.

1834. Старовойтова С. О. Розробка композиції поліштамового пробіотику на основі бактерій роду *Lactobacillus* : дис. ... канд. біол. наук : 03.00.20 / Старовойтова Світлана Олександрівна ; Інститут мікробіології і вірусології. – Київ, 2008. – 178 с.

У дисертаційній роботі розроблено композицію поліштамового пробіотику, до якої увійшли п'ять біосумісних штамів бактерій роду *Lactobacillus*: *L. delbrueckii* subsp.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

bulgaricus LB86 ВКІМ-B-5788, L. delbrueckii subsp. delbrueckii DSM20074, L. rhamnosus LB3 ІМВ В-7038, L. rhamnosus V®, L. acidophilus (C).

1835. Стахурська С. В. Механізм інвестування процесів відтворення основних засобів на підприємствах харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Стахурська Світлана Валеріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 343 с.

Дисертацію присвячено теоретичному узагальненню та удосконаленню механізму інвестування відтворення основних засобів на підприємствах харчової промисловості. Проаналізовано характеристики та особливості зношення і відтворення основних засобів. Розроблено методику комплексної аналітичної оцінки відтворення основних засобів. Визначено сутність та механізм інвестування відтворення основних засобів з використанням структурного, сценарного та процесного підходів. Досліджено складові механізму інвестування. Проаналізовано процеси відтворення основних засобів та особливості їх інвестування на підприємствах харчової промисловості. Запропоновано методику прогнозування відтворення основних засобів та інвестиційних витрат з урахуванням концепції життєвого циклу та стратегії підприємства. Запропоновано формування інвестиційних коштів підприємств шляхом залучення до участі в капіталі та прибутках через внутрішнє запозичення та залучення з використанням прибуткової складової та інвестиційного потенціалу фізичних осіб. Запропоновано утворення галузевих структур венчурного типу з метою забезпечення інноваційного відтворення основних засобів.

1836. Суха І. В. Вибір стратегій для забезпечення конкурентоспроможності підприємств молочної промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Суха Ірина Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 287 с.

У дисертації досліджено теоретичні та прикладні аспекти забезпечення конкурентоспроможності молокопереробних підприємств. На основі узагальнення теоретичного матеріалу визначено сутність понять конкуренція, конкурентоспроможність підприємства, організаційно-економічний механізм забезпечення конкурентоспроможності молокопереробних підприємств, стратегія, маркетингова конкурентна стратегія. Систематизовано існуючі підходи до оцінки конкурентоспроможності підприємств. Розроблено методику вибору привабливих для розвитку певним підприємством сегментів. Визначено підходи до формування набору маркетингових конкурентних стратегій із врахуванням цілей підприємства, його потенційних можливостей, зміни зовнішнього середовища, прогнозу розвитку ринкових сегментів. Запропоновано використання комбінації методик оцінки конкурентоспроможності для переконання у правильності вибору сегментів.

1837. Тетеріна С. М. Розроблення способів дезінфекції та підготовки живильної води для екстрагування сахарози з бурякової стружки : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Тетеріна Світлана Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 244 с.

Дисертацію присвячено актуальному питанню удосконалення екстрагування сахарози з бурякової стружки, покращення технологічної якості одержаного соку, підвищення виходу цукру, зменшення втрат сахарози від мікробіологічного розкладання під час екстрагування сахарози з бурякової стружки. На основі експериментальних досліджень розроблено способи застосування антисептичних засобів на основі: активного хлору («Жавель-Клейд»); полігексаметилenguанідину («Біодез», «Полідез») та кормового антибіотику хлор тетрацикліну («Біовіт») під час екстрагування. Розроблено та впроваджено у виробництво спосіб підготовки живильної води для процесу екстрагування сахарози з

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

бурякової сировини з використанням основного сульфату алюмінію (патент Україна № 58320), який дозволяє отримувати дифузійні соки високої чистоти за рахунок переходу меншої кількості нецукрів в сік, що збільшує вихід цукру та зменшує втрати його в мелясі.

1838. Тищенко Л. Н. Исследование состава и свойств молочного жира и усовершенствование технологии сливочного масла : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Тищенко Людмила Николаевна ; Технологический институт молока и мяса УААН. – Киев, 2008. – 177 с.

Дисертацію присвячено встановленню показників складу та властивостей молочного жиру в Україні, дослідженню їх сезонних та регіональних особливостей, та на їх основі удосконаленню технології виробництва масла та розробленню методики визначення масової частки немолочних жирів в маслі. Досліджено сезонні та регіональні зміни показників молочного жиру: йодне число, число Рейхерта-Мейссля, показника заломлення, визначено жирнокислотний склад та особливості затвердіння-плавлення молочного жиру України.

1839. Христофорова І. В. Управління собівартістю продукції на підприємствах хлібопекарської промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Христофорова Інна Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 250 с.

Дисертацію присвячено дослідженню основних теоретичних та практичних основ формування собівартості продукції та процесу управління нею на підприємствах хлібопекарської промисловості донецького регіону. На основі статистичних даних була обґрунтована необхідність вдосконалення процесу управління цим показником саме на підприємствах вказаної галузі. Розглянуто особливості формування різних видів собівартості та склад витрат, які включаються до їх складу. Оцінено використання в практиці калькулювання собівартості продукції систем абсорпшен-костинг та директ-костинг, визначені їх відмінні риси та перспективи використання в управлінні. Доведено практичну значимість показника маржинальної собівартості в управлінні підприємством.

1840. Шевчук О. Ю. Удосконалення технології здобних виробів із заморожених напівфабрикатів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Шевчук Олена Юріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 172 с.

Дисертацію присвячено актуальному у хлібопеченні питанню подовження тривалості зберігання здобних виробів шляхом низькотемпературної обробки тістових заготовок та удосконалення їх якості завдяки використанню сухої пшеничної клейковини, аскорбінової кислоти та ферментних препаратів окисної дії «Глюзим»10000 та «Фунгаміл супер БР». Досліджено вплив вказаних добавок на структурно-механічні властивості тіста, біохімічні, мікробіологічні та реологічні процеси у ньому, технологічний процес та якість здобних виробів. Встановлено, що ці добавки покращують якість здобних виробів із заморожених тістових заготовок, для чого було розроблено композицію добавок на основі СПК, аскорбінової кислоти та ФП «Глюзим»10000. Проведено дослідження по визначенню найбільш стійких пресованих дріжджів до низькотемпературної обробки серед дріжджів вітчизняних виробників. Розглянуто питання впливу низької температури на вуглеводно-амілазний та білково-протеїназний комплекси тіста.

1841. Янчарек М. М. Научно-технические основы процессов тепломасообмена в тепловых камерах при хранении фруктов : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Янчарек Мариан Марек ; Национальный университет пищевых технологий. – Киев, 2008. – 377 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено вирішенню комплексної проблеми енерго- та ресурсозбереженню при довготривалому зберіганню фруктів в теплових камерах із регульованим газовим середовищем. Розроблено технологічні режими зберігання фруктів в газових середовищах. Запропоновано нову концепцію теплового розрахунку сховищ виходячи із гармонічного характеру зміни атмосферної температури. Створено автоматизовану лабораторну установку для дослідження теплофізичних характеристик будівельних матеріалів, в основу якої закладено принцип вимірювання пошарових змін температур і вологовмісту та густин теплового потоку на поверхнях зразка. Розроблено методику розрахунку промислових комплексів довготривалого зберігання фруктів.

2009

**Роботи на здобуття наукового
ступеня доктора наук**

1842. Климчук С. В. Еволюція та механізми фінансової реструктуризації підприємств харчової промисловості України : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Климчук Світлана Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 421 с.

Дисертацію присвячено розробці науково-методичних основ фінансової реструктуризації підприємств харчової промисловості України й обґрунтуванню механізмів її здійснення в контексті підвищення ефективної діяльності реструктурованих підприємств і вдосконалювання стратегії економічного росту. Обґрунтовано методичні й теоретичні основи фінансової реструктуризації. Визначено сутність даного процесу як система перетворень, що використовує фінансові методи й важелі, спрямовані на максимізацію прибутку власників, що припускає трансформацію капіталу в короткостроковому періоді. Досліджено практику реорганізації боргових зобов'язань на прикладі 11 угруповань ВАТ харчової промисловості різних регіонів України, де було виявлено, що окремі елементи фінансової реструктуризації були здійснені. На підставі проведених досліджень зазначено перспективи розвитку реструктурованих формувань, які передбачають ефективне середовище трансформації капіталу підприємств харчової промисловості, визначено ефективну мотивацію даного процесу та ефективне керування реорганізацією капіталу підприємств у процесі інтеграції.

1843. Коренюк П. І. Ефективність відтворення ресурсного потенціалу продовольчого комплексу : теорія, методологія, практика : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.03 / Коренюк Петро Іванович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 451 с.

У дисертації аналізуються та узагальнюються економіко-екологічні проблеми розвитку продовольчого комплексу. Розкрито сутність та зміст термінологічного поняття «продовольча ефективність відтворення аграрного природно-ресурсного потенціалу» як складник економічної ефективності використання та відтворення природно-ресурсного потенціалу з розробкою методологічних засад та відповідної методики визначення. Відтворювальний процес у продовольчому комплексі досліджено у синтезі з раціональним використанням та активним збереженням аграрних ресурсів довкілля. Вперше запропоновано і розроблено теоретико-методологічні засади визначення коефіцієнта інтегрованого екологічного стану території. На основі аналізу сучасного економічного стану продовольчого комплексу досліджено та виявлено закономірності та тенденції зростання конкурентноздатності вітчизняного продовольства. Проведено обґрунтування інвестиційної та інноваційної привабливості підприємств продовольчого комплексу як суб'єктів екологічного підприємництва. На основі розробки авторського варіанту організаційно економічного механізму розроблено концепцію гармонійного збалансованого розвитку продовольчого аграрного природно-ресурсного потенціалу. Розроблено економічне стимулювання розширеного відтворення аграрного природно-ресурсного потенціалу продовольчого комплексу.

1844. Ободович А. Н. Разработка научно-технических основ процессов перемешивания и диспергирования жидкостных гетерогенных систем и их аппаратное обеспечение : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / Ободович Александр Николаевич ; Национальный университет пищевых технологий. – Киев, 2009. – 344 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук

Дисертацію присвячено вирішенню проблем енерго- та ресурсозбереження в харчовій та переробній промисловостях за рахунок впровадження вдосконалених процесів диспергування, перемішування та гомогенізації рідинних гетерогенних систем. Досліджено масоперенос та наноструктурні перетворення під час різних процесів із застосуванням методу дискретно-імпульсного введення енергії (ДІВЕ), який реалізується за допомогою роторно-пульсаційних апаратів (РПА).

1845. Страшинська Л. В. Стратегічні засади розвитку ринку харчових продуктів в Україні: теорія, методологія та практика : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.03 / Страшинська Лариса Володимирівна ; Рада по вивченню продуктивних сил України. – Київ, 2009. – 487 с.

У дисертації вирішено теоретико-методологічні та прикладні проблеми стратегічного розвитку ринку харчових продуктів у аспекті реалізації основної стратегічної цілі його функціонування. Розроблено системний маркетинговий підхід до управління суб'єктами продовольчого ринку, що інтегрує реалізацію алгоритму поведінки підприємства даного ринку за умов нестабільності зовнішнього середовища й уможливорює коригування обраної стратегії на підставі швидкого реагування господарського суб'єкта на зміну конкурентного середовища, а також застосування форматів виробничо-комерційної діяльності як елемента маркетингової стратегії. Розроблено концептуальну модель реалізації конкурентної стратегії у системі управління підприємствами, які функціонують на ринку харчових продуктів, що дозволяє забезпечити відповідність між обраною стратегією та внутрішнім потенціалом підприємства.

1846. Тарасюк Г. М. Управління плануванням діяльності підприємств харчової промисловості : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.44 / Тарасюк Галина Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 629 с.

У дисертації вперше розроблено теоретико-методологічні основи та концептуальні положення управління плануванням діяльності підприємства. Розроблено та обґрунтовано концептуальну модель планування потенціалу підприємств харчової промисловості з врахуванням внеску кожної його складової. Запропоновано методичні підходи до управління виробничою програмою підприємства харчової промисловості та розроблено методику формування беззбиткового обсягу виробництва продукції в натуральному вираженні для багатомонокліатурного виробництва з врахуванням особливостей діяльності підприємств харчової промисловості. Удосконалено концептуальні положення організації планової роботи на підприємстві, методологічні засади та організаційні положення здійснення контролю планової діяльності та мотиваційний механізм забезпечення якості планування на підприємстві. Запропоновано методику інтегральної оцінки якості планів та ефективності системи планування діяльності підприємств харчової промисловості.

1847. Федулова І. В. Управління розвитком інноваційного потенціалу підприємств хлібопекарної промисловості : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Федулова Ірина Валентинівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 598 с.

Дисертацію присвячено розробці теоретико-методологічних основ управління розвитком інноваційного потенціалу підприємств хлібопекарної промисловості і обґрунтування напрямів здійснення цього розвитку в контексті синергетичної еволюційної моделі інноваційного розвитку підприємства. Обґрунтовано методичні й теоретичні положення дослідження сутності і оцінювання інноваційного потенціалу і інноваційного клімату з метою застосування їх для обґрунтування напрямів розвитку інноваційного потенціалу на підприємствах хлібопекарної промисловості.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1848. Бібік Д. В. Розроблення способів очищення сиропу, жовтого цукру та його клеровок у бурякоцукровому виробництві : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Бібік Дмитро Віталійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 204 с.

У дисертації вирішена науково-прикладна задача – підвищення ефективності очищення сиропу, жовтого цукру та його клеровок, на основі застосування фізико-хімічних методів інтенсифікації технологічного процесу. Науково обґрунтовано механізм дії адсорбенту – дефекозатурційного осаду – при очищенні сиропу з клеровкою. Удосконалено технологію афінації жовтого цукру та приготування і очищення клеровки.

1849. Бойчук Т. М. Вплив складу Fe-, Co-вмісних каталізаторів на основі цеолітів та ZrO_2 на розклад та відновлення оксиду азоту(I) : дис. ... канд. хім. наук : 02.00.15 / Бойчук Тетяна Михайлівна ; Інститут фізичної хімії ім. Л. В. Писаржевського. – Київ, 2009. – 131 с.

Дисертацію присвячено зв'язуванню зв'язку між складом Fe-, Co-вмісних каталізаторів на основі цеолітів і ZrO_2 та їх активністю в процесах розкладу оксиду азоту(I), його відновлення та сумісного відновлення N_2O і NO легкими вуглеводнями.

1850. Бондаренко Ю. В. Удосконалення технології булочних виробів з використанням цукровмісної сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Бондаренко Юлія Вікторівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 217 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології булочних виробів з використанням цукровмісної сировини. Науково обґрунтовано доцільність використання глюкозно-фруктозного сиропу та мальтозної патоки як цукровмісної сировини у хлібопекарській промисловості з метою удосконалення асортименту булочних виробів та розширення сировинної бази. Досліджено вплив глюкозно-фруктозного сиропу на якість булочних виробів, перебіг біохімічних, мікробіологічних процесів у напівфабрикатах, їх структурно-механічні властивості. Встановлено оптимальні дозування цукровмісної сировини, запропоновані технологічні прийоми, що забезпечують оптимальні показники якості виробів. Доведено, що внесення ГФС і МП не впливає на вуглеводне навантаження на організм людини та покращує перетравлювання білкових речовин виробів. Розроблено нормативну документацію на булочні вироби з глюкозно-фруктозним сиропом та мальтозною патокою.

1851. Ващук Т. А. Теплотехнологические режимы процесса концентрирования томатопродуктов в роторно-пленочной выпарной установке : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Ващук Тимофей Александрович ; Национальный университет пищевых технологий. – Киев, 2009. – 180 с.

Дисертацію присвячено комплексному дослідженню теплотехнологічних режимів роботи трикорпусної випарної установки, що складається з роторно-плівкових випарних апаратів з роторами спірального типу, при випарюванні томатопродуктів, а також у створенні фізично адекватних методик їхнього розрахунку. Розроблено методику для визначення вмісту важких металів (свинцю, міді, цинку) та нітратів, з різними значеннями вмісту сухих речовин у них.

1852. Гнатенко О. А. Підвищення конкурентоспроможності продукції підприємств-виробників молочних консервів : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Гнатенко Олена Андріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 272 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено розробці науково-методичних засад та практичних рекомендацій, реалізація яких дозволить встановити рейтинг конкурентоспроможності продукції та забезпечити її підвищення в конкурентному середовищі. Поглиблено понятійно-категоріальний апарат теорії конкурентоспроможності продукції: сформовано власне бачення сутності «конкурентоспроможність молококонсервної продукції з використанням рейтингової оцінки»; обґрунтовано управління конкурентоспроможністю продукції виробничого підприємства, запропоновано методичне забезпечення рейтингового підходу при визначенні конкурентоспроможності продукції; проаналізовано стан конкурентоспроможності продукції підприємств виробників молочних консервів, здійснено експрес-аналіз конкурентоспроможності продукції на основі рейтингової оцінки, проведено оцінку зовнішньої та внутрішньої конкурентоспроможності продукції; виконано прогнози оцінки розвитку конкурентоспроможності продукції підприємств-виробників молочних консервів.

1853. Голенко І. Л. Влияние зольности на характер выгорания энергетических углей в топках котлоагрегатов : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Голенко Ирина Львовна ; Институт угольных энерготехнологий. – Киев, 2009. – 166 с.

Дисертаційна робота присвячена дослідженню впливу зольності і умов попередньої термічної обробки на пористу структуру, швидкість горіння та їх зміну по ходу конверсії коксових залишків твердого палива. Наведено технологічні показники та склад донної золи при спалюванні антрациту в ЦКШ. На основі проведених лабораторних та технологічних досліджень розроблено рекомендації щодо вибору та підготовки палива для спалювання в пиловугільних та ПКШ-котлоагрегатах. Оцінено ефективність модернізації енергоблоку із встановленням нового ЦКШ-котлоагрегату, що спалює високозольний антрацит та сухі відходи антрациту.

1854. Гончаренко О. В. Адміністративно-правові засади діяльності Вищої ради юстиції : дис. ... канд. юрид. наук : 12.00.07 / Гончаренко Олександр Володимирович ; Національна юридична академія України ім. Ярослава Мудрого. – Харків, 2009. – 214 с.

У дисертації розкрито адміністративно-правові засади діяльності Вищої ради юстиції (ВРЮ). Проаналізовано статус, повноваження, структуру, організаційно-правові форми діяльності ВРЮ, природу актів, які видає даний державний орган. Обґрунтовано новий підхід у визначенні ВРЮ як конституційного, державного, самостійного колегіального органу з особливим статусом і спеціальною компетенцією, який здійснює державне управління у сфері формування суддівського корпусу (СК). Вивчено передумови виникнення спеціалізованих органів управління формуванням СК.

1855. Григор'єва М. А. Біотехнологія іммобілізованого гідролітичного ферментного препарату циторецифен-М : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Григор'єва Марина Анатоліївна ; Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут». – Київ, 2009. – 186 с.

Дисертацію присвячено розробці біотехнології іммобілізованого гідролітичного ферментного препарату Циторецифен-М з використанням штаму-продуцента *Streptomyces recifensis* var. *lyticus* 243 5/М. Проведено оптимізацію поживного середовища для біосинтезу ферментного препарату вказаним штамом та показано можливість заміни в його складі гідролізованого крохмалю нативним, доцільність використання соєвого борошна спеціальної обробки та стимулююча дія аеросилу в концентрації ОД %. Встановлено бактеріостатичну концентрацію отриманого препарату (10 мг/см³), показана можливість використання Циторецифену-М у складі синтетичних миючих засобів з антисептичною дією, а також перспективи застосування його як медичного протимікробного засобу поверхневої дії.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1856. Дичковський С. І. Педагогічні засади культурологічної підготовки майбутніх інженерів засобами дистанційного навчання : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 / Дичковський Степан Іванович ; Національний педагогічний університет ім. М. П. Драгоманова. – Київ, 2009. – 311 с.

У дисертації удосконалено зміст освіти та принципи підготовки спеціалістів технічного профілю засобами дистанційного навчання. Визначено критерії ефективності культурологічної підготовки майбутніх спеціалістів технічного профілю за дистанційною формою навчання. Розроблено та впроваджено мультимедійні навчально-методичні комплекси з культурологічних дисциплін. Експериментально перевірено ефективність функціонування системи дистанційного навчання у вищому технічному навчальному закладі під час вивчення культурологічних дисциплін.

1857. Євтушенко О. О. Удосконалення технології виробництва комбікормів з використанням ефіроолійної сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Євтушенко Олег Олександрович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 194 с.

Дисертацію присвячено підвищенню ефективності комбікормової продукції за рахунок наукового обґрунтування доцільності застосування нетрадиційної сировини (анісу, кмину, коріандру, кропу, фенхелю та м'яти) та удосконаленню технології виробництва комбікормів на основі нетрадиційної рослинної сировини з лікарськими властивостями. Встановлено органолептичні, фізико-технологічні та хімічні властивості ефіроолійної сировини. Досліджено гранулометричний склад неподрібненої сировини та висівок. Визначено доцільність подрібнення нетрадиційної сировини при використанні зернових млинів. Проведені пошукові дослідження по використанню електродисоційованих водних розчинів. Досліджено вплив різних факторів на технологічний процес гранулювання висівок. Визначено особливості сушіння сирової листової сировини та її перспективність при гранулюванні. Вивчено протимікробну дію ефіроолійної сировини та мікробіологічні показники висівок гранульованих. Удосконалено технологію виробництва комбікормів з використанням ефіроолійної сировини. Розроблено нормативну документацію на висівки гранульовані збагачені. Розраховано оптимізовані рецепти комбікормів та їх відповідну ціну.

1858. Жовковська Т. Т. Розвиток підприємств з виробництва продовольчих товарів на основі формування споживчого попиту (на прикладі підприємств пивобезалкогольної галузі) : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Жовковська Тетяна Тарасівна ; Тернопільський державний технічний університет ім. І. Пулюя. – Тернопіль, 2009. – 192 с.

У дисертації досліджувались теоретико-методичні засади розвитку підприємств харчової промисловості на основі формування споживчого попиту. На основі узагальнення існуючих методичних підходів щодо оцінки факторів впливу на формування споживчого попиту та індивідуальне споживання визначено класифікаційні ознаки та запропоновано класифікацію впливу на формування потреб та споживчого попиту. Досліджено вплив споживчого попиту на розвиток підприємств. Сформовано існуючі тенденції та проблеми розвитку підприємств на основі формування споживчого попиту. Запропоновано методичний підхід до будови маркетингової стратегії розвитку підприємств на основі формування споживчого попиту. Визначено основні етапи прогнозування розвитку ринку продовольчих товарів. Розроблена та апробована оптимізаційна економіко-математична модель вибору варіантів розвитку підприємств з врахуванням прогнозу попиту на продукцію та інвестиційних обмежень на зростання активів підприємств.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1859. Замура С. А. Підвищення ефективності очищення соків та сиропу з використання кремнієвмісних реагентів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Замура Світлана Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 271 с.

Дисертацію присвячено підвищенню ефективності додаткового очищення соків та сиропу з використанням кремнієвмісних реагентів. Представлено результати теоретичних та експериментальних досліджень щодо закономірностей додаткового очищення соків та сиропу із використанням кремнієвмісних реагентів (активованої кремнієвої кислоти та фільтроперліту), для оцінки ефективності яких розроблено оперативні методи контролю наступних показників: мікробіологічних втрат цукрози в екстракторі на основі потенціометричного методу визначення приросту вмісту органічних кислот у дифузійному соку, вмісту кремнію в соках по верстату сокоочисного відділення, а також проведено аналіз ефективності рН-метричної оптимізації процесів очищення дифузійного соку (переддефекації, I та II сатурації).

1860. Захарченко Т. М. Інтенсифікація процесу екстрагування сахарози із бурякової стружки шляхом електромембранної підготовки екстрагента : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Захарченко Тетяна Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 168 с.

Дисертацію присвячено підвищенню ефективності бурякоцукрового виробництва шляхом інтенсифікації процесу екстрагування сахарози. Представлено результати теоретичних та експериментальних досліджень щодо закономірностей екстрагування сахарози із застосуванням електромембранної підготовки реагента електроактивованого водного розчину (ЕАВР). Встановлено ефективність застосування ЕАВР, та визначено, що добавка в екстрагент збільшує чистоту дифузійного соку. Визначено ефективність бактерицидної дії ЕАВР відносно мікрофлори живильної води та дифузійного соку. Визначено, що використання біполярної мембрани МБ-3 з покращеними електрохімічними характеристиками і удосконалених гідродинамічних режимів забезпечує підвищення ефективності процесу електромембранної підготовки екстрагента і економії витрат електроенергії. Досліджено механізм інтенсифікації процесу екстрагування сахарози із бурякової стружки. Запропоновані вдосконалення технології і обладнання та розроблена апаратурно-технологічна схема дифузійного відділення.

1861. Кострицька О. О. Удосконалення технології сиру кисломолочного із застосуванням високотемпературного оброблення молока : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Кострицька Олена Олександрівна ; Технологічний інститут молока та м'яса. – Київ, 2009. – 174 с.

Дисертацію присвячено забезпеченню високої якості та безпеки сиру кисломолочного, подовженню строку придатності продукту, а також підвищенню ступеня використання білків молока під час його перероблення. Показано доцільність застосування високотемпературної пастеризації і УВТ-оброблення для поліпшення бактеріальної чистоти молока та забезпечення належного перебігу сквашування. Досліджено кислотну і кислотнo-сичужну коагуляцію білків молока за підвищення температури та збільшення тривалості пастеризації, властивості молочно-білкових згустків і якість сиру кисломолочного. Вивчено вплив температурних режимів на стадії оброблення білкових згустків молока, пастеризованого за різних умов і УВТ-обробленого, на властивості та вихід сиру кисломолочного. Досліджено вміст кальцію, мікроструктуру, стан води, білковий склад, біологічну цінність, мікробіологічні показники та здатність до зберігання сиру кисломолочного, виробленого за різних технологічних режимів.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1862. Кривошеєв С. І. Визначення параметрів газової і твердої фаз у пило газових потоках вугільних енергоустановок : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Кривошеєв Сергій Іванович ; Інститут вугільних енерготехнологій. – Київ, 2009. – 167 с.

Дисертацію присвячено розробці методів визначення параметрів газової (концентрація компонентів, температура) і дисперсної (швидкість, розмір, концентрація, температура, вміст залишкового вуглецю для частинок) фаз у пилогазових потоках. Знайдено аналітичну залежність характеристик розсіяного частинками лазерного випромінювання від їх параметрів. Створено пристрій та розроблена методика його роботи для оптичного вимірювання параметрів частинок легкої золи у потоці. Вирішено задачу опису дифузії газу, що адсорбується, крізь капіляр при довільній зміні температури його стінки. Створено кріогенний адсорбційний модулятор газового потоку для підвищення чутливості мас-спектрометричних вимірювань концентрації шкідливих компонентів димових газів. Обґрунтовано використання методу флукуаційної спектроскопії для визначення енергії бруто-реакції газифікації частинок вугілля та температури газу-реагенту. Розроблено метод вимірювання яскравісної температури частинок, що горять, з аналізу флукуацій інтенсивності випромінювання пилогазового потоку, який просвічується еталонним джерелом.

1863. Кундєєва Г. О. Інноваційні процеси в діяльності м'ясопереробних підприємств з позиції маркетингу розвитку новачій : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Кундєєва Галина Олексіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 288 с.

Дисертацію присвячено дослідженню інноваційного процесу з позиції маркетингу розвитку новачій в діяльності м'ясопереробних підприємств. Визначена роль новачії, розглянуто можливі напрями її розвитку та науково обґрунтовано можливість дослідження інноваційного процесу в діяльності підприємства з позиції маркетингового дослідження. Розглянуто механізм розвитку новачій з позицій системної та просторової дифузії, що дозволяє вирішити проблему відтворення інновацій на підприємстві, починаючи від ідеї – до створення новачій, впровадження її у виробництво, виведення інноваційної продукції на ринок та знову до наукових розробок на вищому технічному рівні. Запропоновано алгоритм інноваційного прогнозування та рекомендовано застосування відповідних методів прогнозування на окремих етапах інноваційного процесу. Проаналізовано проблеми, що пов'язані з інноваційною діяльністю м'ясопереробних підприємств та розглянуто ринок ковбасних виробів з позиції перспектив розвитку окремих сегментів. Розроблено методику прогнозування інноваційного процесу в діяльності м'ясопереробних підприємств з позиції маркетингу розвитку новачій.

1864. Лизова В. Ю. Удосконалення технології ферментованих ковбас з використанням поліфункціональної добавки : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Лизова Вероніка Юріївна ; Технологічний інститут молока та м'яса. – Київ, 2009. – 165 с.

Дисертацію присвячено розробці та науковому обґрунтуванню технологічних параметрів виробництва ферментованих ковбас з використанням композиційної добавки. Обґрунтовано перелік функціонально-технологічних компонентів перспективних до застосування, досліджено їх вплив на протеолітичну активність бакпрепарату, визначено оптимальні концентрації, які забезпечують стабільне функціонування бакпрепарату у м'ясній сировині. Оптимізовано температурні режими сушіння ферментованих ковбас з використанням композиційної добавки «Компакт-БП». Проаналізовано зміни якісних

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

показників ферментованих ковбас на різних етапах технологічного процесу, досліджено харчову і біологічну цінність та встановлено термін їх зберігання. Розроблено і затверджено нормативну документацію на композиційну добавку «Компакт-БП» та на виробництво сирокоччених та сиров'ялених ковбас з її застосуванням.

1865. Магдич С. Б. Залучення і використання іноземних інвестицій підприємствами харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Магдич Сергій Борисович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 230 с.

У дисертації досліджено стан і динаміку іноземного інвестування в Україні в 2000-ні роки. Розкрито сутність іноземних інвестицій та їх роль в інноваційно-технологічній модернізації вітчизняних підприємств харчової промисловості. Обґрунтовано конкурентні переваги країни загалом, а також харчової промисловості України, зокрема. Обґрунтовано різні типи інвестиційних стратегій з урахуванням етапів життєвого циклу підприємств. Висвітлено інвестиційну привабливість і інвестиційну місткість галузей по виробництву харчових продуктів, напоїв і тютюнових виробів. Обґрунтовано інструменти і механізми розв'язання проблем і подолання перешкод, які виникають на шляху іноземних інвесторів.

1866. Матко С. В. Удосконалення процесу адсорбційного очищення яблучного соку та його купажу : дис. ... канд. техн. наук / Матко Світлана Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 179 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню очищення яблучного соку та його купажу українськими природними адсорбентами. Досліджено процес його змочування яблучним соком. Отримано кінетичні залежності зміни концентрації пектинових речовин у соку і у палигорськіті, визначено коефіцієнт дифузії пектинових речовин в порах адсорбента. Встановлено адсорбційну спроможність палигорськіта щодо високомолекулярних сполук, важких металів та мікроорганізмів при очищенні яблучного соку, запропоновано та обґрунтовано механізми процесів, які при цьому відбуваються. Удосконалено апаратурно-технологічні схеми адсорбційного очищення соку та його купажу палигорськітом, обґрунтовано їх економічну ефективність.

1867. Москаленко В. О. Формування кадрового потенціалу на підприємствах харчової промисловості України : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Москаленко Вікторія Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 285 с.

Дисертацію присвячено поглибленню теоретико-методичних засад і розробці науково-практичних рекомендацій щодо застосування прогресивних методів формування та розвитку кадрового потенціалу підприємств харчової промисловості, які забезпечують можливість їх ефективного функціонування. Здійснено оцінку сучасного стану формування та розвитку кадрового потенціалу; розроблено класифікацію показників оцінки кадрового потенціалу; ідентифіковано та розширено типологію кадрових стратегій; розроблено механізм обрання кадрової стратегії; розроблено модель формування кадрового потенціалу; обґрунтовано напрями його посилення.

1868. Ножечкіна Г. М. Дослідження складу та якості молока і його раціональне використання у виробництві м'яких та розсолених сирів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Ножечкіна Галина Миколаївна ; Технологічний інститут молока та м'яса. – Київ, 2009. – 242 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено дослідженню складу, властивостей і санітарно-гігієнічних показників молока у східному регіоні лісостепу з метою оцінки його якості і вдосконалення технології м'яких та розсольних сирів. На основі результатів досліджень проаналізовано закономірності сезонних змін складу та властивостей молока, встановлено відхилення показників вмісту жиру і білка від базисних величин у меншу сторону на протязі весняно-літнього періоду до 0,15 %. Вдосконалено технології і розроблено нормативну документацію на виробництво м'яких сичужних сирів та розсольного сиру Фета.

1869. Павлюченко О. С. Удосконалення технології виробництва комбікормів для риби з використанням насіння льону : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Павлюченко Олена Станіславівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 164 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню доцільності застосування насіння льону як концентрованого джерела білка та енергії у кормовиробництві та удосконаленню технології виробництва комбікормів з його використанням. Досліджено хімічний склад і біологічну цінність основних сортів насіння льону, які вирощуються в Україні. Обґрунтовано доцільність використання насіння льону-довгунця сорту «Чарівний», який містить найбільшу кількість білка з високою біологічною цінністю, що є домінуючим при виборі кормової сировини. Встановлено необхідність використання екструзійного оброблення екструдованих зернових сумішей з додаванням насіння льону. Досліджено вплив екструзійного оброблення на технологічні властивості, хімічний склад і біологічну цінність екструдованих зернових сумішей.

1870. Підлісний В. В. Удосконалення процесів та обладнання для виробництва солоду : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Підлісний Віталій Володимирович ; Подільський державний аграрно-технічний університет. – Кам'янець-Подільський, 2009. – 154 с.

У дисертації представлено результати аналізу сучасного стану технологій виробництва солоду в частинах його замочування і пророщування. Показано доцільність доповнення теоретичних уявлень щодо механізму зволоження зерна положеннями осомолекулярної дифузії, вирішено питання про співвідношення матеріальних спряжених потоків масообміну. Визначено співвідношення теплових і матеріальних потоків у процесах пророщування солоду, показано можливість вилучення діоксиду вуглецю із рециркуляційної частини повітря в камерах кондиціонування, розроблено аналітичні моделі щодо організації рециркуляційних режимів аерації солоду, визначено причини виникнення і можливості обмеження температурних перепадів у пророщуваному солоді.

1871. Покиньброда Т. Я. Технологія отримання та властивості рамно-ліпідних поверхнево-активних речовин бактерій роду *Pseudomonas* : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Покиньброда Тетяна Ярославівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 154 с.

Дисертацію присвячено розробленню технології отримання біоПАР-продуктів синтезу культур *Pseudomonas* sp. PS-17 та *P.fluorescens* 8573, дослідженню їх фізико-хімічних, біологічних властивостей, а також визначенню перспектив практичного застосування. Показано можливість застосування біоПАР для очистки ґрунтів від нафтових вуглеводнів.

1872. Ребенок Є. В. Розробка технології електрохімічної модифікації картопляного крохмалю : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Ребенок Євген Вікторович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 161 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено актуальному питанню розробки технології виробництва модифікованого картопляного крохмалю, дослідженню режиму і інтенсифікації процесу окиснення крохмалю електрохімічним способом. На основі експериментальних досліджень запропоновано новий спосіб модифікації крохмалю – електрохімічне окиснення. Проведено порівняння запропонованого способу з хімічним окисненням (гіпохлоритом натрію та пероксидом водню) і модифікацією соляною кислотою. Розроблено та випробувано у промислових умовах спосіб електрохімічного окиснення крохмалю (патент України 69183А), який дозволяє отримувати окиснений крохмаль кращої якості, порівняно з крохмалем, який модифікується хімічним способом.

1873. Резидент Н. В. Тепломасообмінні та гідродинамічні процеси в елементах систем біоконверсії : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Резидент Наталія Володимирівна ; Вінницький національний технічний університет. – Вінниця, 2009. – 169 с.

Дисертацію присвячено дослідженню процесів тепломасообміну і гідродинаміки в елементах систем біоконверсії. Отримані результати вирішують важливу проблему створення енергозбережного теплообмінного обладнання в системах біо конверсії. Виконано аналіз підсистем термостабілізації біогазових установок, у яких теплообмін відбувається за умов вільної та вимушеної конвекції. Проаналізовано теплотехнологічні основи процесу біоконверсії, властивості середовищ, що використовуються як сировина в біогазових установках, визначено фактори, які впливають на процеси теплообміну і гідродинаміки в елементах систем біоконверсії. Проведено аналіз існуючих критеріальних залежностей для розрахунку коефіцієнтів тепловіддачі за умов вільної і вимушеної конвекції та залежностей для визначення теплофізичних властивостей багатокомпонентних органічних сумішей. Запропоновано нетрадиційний підхід та доступна експериментально-розрахункова методика визначення коефіцієнтів тепловіддачі від стінки до органічних сумішей з обмеженою інформацією про теплофізичні властивості в умовах вільної і вимушеної конвекції для різного геометричного виконання поверхні теплообміну. Обґрунтовано застосування експериментально-розрахункового методу в конструктивному розрахунку і числовому експерименті утилізатора теплоти відпрацьованої суміші в системі біоконверсії.

1874. Сабадаш Н. І. Удосконалення технології високомальтозних сиропів із кукурудзяного крохмалю : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Сабадаш Наталія Іванівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 191 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології високомальтозних сиропів із кукурудзяного крохмалю шляхом використання комплексу амілолітичних ферментних препаратів. Представлено теоретичні та експериментальні результати досліджень щодо закономірностей процесу зцукрювання крохмалю при використанні різних комбінацій ферментних препаратів та отримання сиропів з високим вмістом мальтози. Розроблено математичні моделі і визначено оптимальні параметри процесу зцукрювання розріджених крохмальних гідролізатів до мальтози з метою отримання високомальтозних сиропів. Запропоновано ряд способів комбінування ферментних препаратів для отримання мальтозних сиропів прогнозованого вуглеводного складу. Удосконалено технологічну схему очищення ферментативних гідролізатів крохмалю від нерозчинних та розчинних домішок. Обґрунтовано ефективність використання природного сорбенту сапоніт для попереднього видалення завислих домішок та покращення процесу фільтрування. Удосконалено схему адсорбційного очищення гідролізатів крохмалю від барвних речовин. Розроблено апаратурно-технологічну схему одержання високомальтозних сиропів із кукурудзяного крохмалю, наведено результати виробничих досліджень.

1875. Сідлецький В. М. Автоматизоване управління дифузійною станцією з підсистемою підтримки прийняття рішень : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Сідлецький Віктор Михайлович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 178 с.

Дисертацію присвячено питанням розробки підсистеми підтримки прийняття рішень у складі автоматизованої системи управління дифузійною станцією, яка на основі інформації, отриманої від системи автоматичного контролю, оператора (про результати візуального огляду обладнання) та даних сировинної і заводської лабораторій, формує рекомендації для управлінських рішень оператора, спрямованої на покращення показників роботи дифузійної станції. Для наповнення бази знань методом структурного аналізу розроблено функціональну модель дифузійної станції. На її основі розроблено продукційну модель процесу дифузії та алгоритми логічного виведення. Для визначення кількісних параметрів рекомендацій використано алгоритм нечіткого виведення Мамдані. Процедур нечіткого логічного виведення було здійснено з використанням програмного пакету MATLAB. Для звуження множини рекомендацій методами регресійного аналізу розроблено алгоритм прогнозування впливу зміни параметрів на показники якості процесу дифузії. З метою зменшення загальних втрат цукру методом вирішення транспортної задачі запропоновано методику визначення плану переробки сировини. Вибір алгоритмів управління продуктивністю дифузійної станції проводився з використанням теорії гри. Розроблено функціональну структуру та інтерфейс оператора системи управління дифузійною станцією цукрового заводу з підсистемою підтримки прийняття рішень.

1876. Сілакова Г. В. Джерела інвестиційної діяльності та формування їх структури на підприємствах кондитерської промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Сілакова Ганна Віталіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 251 с.

Дисертацію присвячено розв'язанню теоретичних та прикладних проблем вибору та формування структури джерел інвестиційної діяльності підприємств кондитерської промисловості. Узагальнено теоретичні та методичні підходи до вибору та формування оптимальної структури джерел інвестицій; проаналізовано діяльність підприємств кондитерської промисловості; досліджено стан та тенденції їх інвестиційної діяльності; проведено аналіз структури джерел інвестиційної діяльності підприємств кондитерської промисловості. Обґрунтовано пропозиції щодо удосконалення системи формування структури джерел інвестиційної діяльності підприємств кондитерської промисловості України із використанням теорії впорядкованого перебору, доповненої впливом часткових та загальних обмежень. Запропоновано теоретичні положення щодо оптимізації структури джерел інвестування з позиції критерію рентабельності власного капіталу з урахуванням середньозваженої вартості капіталу.

1877. Токарчук С. В. Наукове обґрунтування параметрів функціональних модулів обладнання для пакування в'язких харчових продуктів у споживчу тару : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Токарчук Сергій Володимирович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 203 с.

У дисертації виконано аналіз конструкцій функціональних модулів обладнання для пакування в'язких харчових продуктів у споживчу тару та методик розрахунку їх елементів. Встановлено, що завдяки складності технологічної топології процесу, його багатовимірності як за кількістю складових елементів, так і за кількістю функцій, високому ступіні взаємозв'язку та параметричного взаємовпливу відсутнє наукове обґрунтування визначення раціональних параметрів функціональних модулів обладнання. Розроблено

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

математичні моделі: руху внутрішньомашинної транспортної системи, яка переміщує споживчі упаковки по коловій траєкторії; операції дозування в'язких харчових продуктів поршневим дозатором. Визначено характер впливу на процес дозування геометричних параметрів насадок дозувального пристрою. Досліджено характер залежності точності дозування в'язких харчових продуктів від геометричних параметрів елементів дозатора. Розроблено методи: вибору раціональних параметрів модуля внутрішньомашинного переміщення тари; визначення раціональних параметрів функціонального модуля дозування в'язких харчових продуктів; визначення залежності зусилля виділення одиничної споживчої тари від кількості одиниць упаковок у стопі.

1878. Чепель Н. В. Удосконалення технології перероблення ефірних олій з отримання харчових натуральних ароматизаторів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Чепель Наталія Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 248 с.

Дисертацію присвячено актуальному питанню удосконалення технології перероблення ефірних олій з отриманням харчових натуральних ароматизаторів. За удосконаленою технологією перероблення ефірних олій отримано п'ять харчових ароматизаторів із ефірної олії кропу, що засвідчило можливість випуску різноманітного асортименту високоякісних натуральних ароматизаторів, задовольняючи потребу харчової промисловості в них з наданням продукту особливого аромату високої насиченості та поліпшеної стабільності.

1879. Чепелюк О. М. Підвищення ефективності гідромеханічних і теплових процесів при приготуванні сусла в умовах міні-пивзаводів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Чепелюк Олександр Миколайович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 220 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню апаратурного оформлення міні-пивзаводів, завдяки чому можливо підвищити ефективність роботи підприємств невеликої потужності. Розроблено комбінований сусліварильний апарат, призначений для кип'ятіння суслу з хмелем і освітлення сусла, досліджено процеси, що відбуваються в ньому. В якості основної сировини для виробництва пива використано ячмінносолодовий екстракт (ЯСЕ). Експериментально досліджено процеси тепловіддачі та відділення хмелевої дробини і гарячого білкового осаду. Створено адекватну математичну модель процесу відділення осаду. Визначено раціональні конструктивні і режимні параметри роботи комбінованого суслу варильного апарата.

1880. Чередніченко Г. А. Формування творчих здібностей майбутніх бакалаврів-менеджерів у процесі фахової підготовки : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 / Чередніченко Галина Анатоліївна ; Чернігівський національний педагогічний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Чернігів, 2009. – 249.

У дисертації розкрито суть, зміст творчих здібностей майбутніх бакалаврів-менеджерів. Проаналізовано наукові підходи до проблеми формування творчих здібностей і визначено змістові аспекти їх формування. Виявлено й обгрунтовано специфічні принципи та педагогічні умови формування даних здібностей. Обгрунтовано критерії, показники та рівні сформованості творчих здібностей майбутніх бакалаврів-менеджерів. Визначено оптимальні способи використання різних форм, методів і засобів навчання з метою ефективного формування даних здібностей.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1881. Шаруда С. С. Автоматизована система багатоцільового управління технологічними процесами хлібопекарського виробництва на основі сценарного підходу : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Шаруда Світлана Сергіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 216 с.

Дисертацію присвячено розробці нового підходу до управління технологічними процесами (ТП) хлібопекарського виробництва. Основними критеріями при управлінні хлібопекарським підприємством є продуктивність, технологічні втрати та якість продукції. Управління ТП буде неефективним, якщо проводити оптимізацію лише за одним критерієм, тому було поставлено та вирішено задачу багатоцільового управління, яке вимагає відомостей про характеристики всього технологічного комплексу, досліджено якість сировини, продукції та напівфабрикатів з позицій категорійно-функторного аналізу та кваліметрії. З метою уточнення показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції проведено експертне опитування. Розроблено математичні моделі основних технологічних процесів на основі багатомірного шкалування. Для підтримки прийняття рішень по управлінню проведено когнітивне моделювання, яке дало змогу відслідкувати причинно-наслідкові зв'язки між параметрами ТП та розробити сценарії управління. Проаналізовано критеріальні та ресурсні конфлікти, які виникають при багатоцільовому управлінні хлібопекарським виробництвом. Розроблено функціональну та інформаційну систему багатоцільового управління технологічними процесами хлібопекарського виробництва.

1882. Шіхабутінова О. В. Створення вихрової установки і способу одержання зародка із зернових продуктів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Шіхабутінова Оксана Володимирівна ; Інститут технічної теплофізики. – Київ, 2009. – 220 с.

Дисертацію присвячено створенню вихрової ресурсозберігаючої установки і способу одержання структурно незруйнованого зародка із зернових продуктів на основі комплексних досліджень гідродинаміки потоків в криволінійних каналах вихрових камер, визначенню режимних параметрів одержання зародка з поліпшенням якості та збільшенням виходу продукту зі зменшенням енерговитрат. Запропоновано математичну модель двофазного вихрового потоку в циліндричній вихровій камері з n -кратним підведенням енергоносія і врахуванням режимних та конструктивних параметрів камери та визначення ряду емпіричних залежностей для ряду коефіцієнтів. Вперше визначено вплив визначальних факторів на процеси обробки: n -кратного підведення енергоносія, шершавості поверхонь, геометричних характеристик перфорованих перепон, межі відцентрової нестійкості і зміни визначальних факторів. Теоретично і експериментально встановлено режимні параметри одержання зародка у вихровій установці з поєднанням короткочасної пропарки гарячою парою з наступною обробкою у вихровому потоці. Доведено ефективність способу стадійної обробки зернових продуктів у вихрових камерах з шершавими поверхнями та їх подрібнення під дією сил вихрового потоку. Обґрунтовано і реалізовано засади для створення ефективної вихрової установки і способу одержання високоякісного структурно незруйнованого зародка. Визначено раціональні режимні і геометричні параметри вихрових камер, що забезпечують необхідну якість отримання продуктів обробки і продуктивність установки. Виготовлено дослідну установку одержання пшеничного зародка і проведені її випробування у виробничих умовах.

1883. Шульга О. С. Розроблення технології екструзійних картоплепродуктів підвищеної харчової цінності : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Шульга Оксана Сергіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 245 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено розробленню технології екструзійних картоплепродуктів на основі сухого картопляного пюре методом високотемпературної екструзії. З метою підвищення їх харчової цінності використано додаткову сировину: морквяний, буряковий, яблучний порошки, ячна, кукурудзяна крупи, пшоно, рис, горох, сухе знежирене молоко, ефірна олія кропу. Визначено хімічний склад основної, додаткової сировини та їх основні фізико-хімічні показники. Вивчено вплив додаткової сировини на основні показники якості готової продукції, зокрема, зазначено позитивний вплив на органолептичні показники екструдатів. Встановлено оптимальні дозування всіх видів додаткової сировини. Досліджено зміни складових основної та додаткової сировини під впливом високотемпературної екструзії за допомогою фізико-хімічних та спектральних методів аналізу. Розроблено рецептури екструзійних картоплепродуктів. Визначено біологічну цінність і калорійність розроблених екструзійних картоплепродуктів. Встановлено термін зберігання готових виробів. Розроблено нормативну документацію на екструзійні картоплепродукти.

1884. Юрчишена Л. В. Управління формуванням виробничих запасів підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Юрчишена Людмила Вікторівна ; Хмельницький національний університет. – Хмельницький, 2009. – 237 с.

У дисертації розглянуто теоретичні та практичні аспекти формування та управління виробничими запасами на підприємствах олійно-жирової та молочної галузей, проведено їх детальний аналіз. Деталізовано класифікацію виробничих запасів для підприємств олійно-жирової галузі, обґрунтовано особливості формування виробничих запасів в залежності від сировинної бази, впливу факторів зовнішнього і внутрішнього середовища та загальної концепції, якої притримується підприємство. Розроблено науково-методичний підхід процесу формування виробничих запасів на підприємствах харчової промисловості з урахуванням галузевих особливостей господарювання. Впровадження даного підходу на підприємства сприяє підвищенню ефективності управління господарської діяльності підприємства, зокрема управління виробничими запасами, зменшенню витрат на їх формування та використання, створення їх в оптимальному, економічно обґрунтованому обсязі, який забезпечить безперебійний процес виробництва та підвищить конкурентоспроможність підприємства.

1885. Якобчук Р. Л. Розроблення процесу сушіння деструктурованих пивних дріжджів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Якобчук Роман Леонідович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 176 с.

Дисертацію присвячено розробленню процесу, обґрунтуванню способу та раціональних режимів сушіння деструктурованих пивних дріжджів. Отримано математичні залежності для визначення структурномеханічних і теплофізичних характеристик вихідних та деструктурованих пивних дріжджів, розрахунку конструктивних параметрів і режимів роботи розпилювача сушарки з вібропсевдозрідженим шаром інертного матеріалу. Розроблено раціональні режими процесу сушіння деструктурованих пивних дріжджів у сушарках із вібропсевдозрідженим шаром інертного матеріалу.

2010

Роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук

1886. Дорохович В. В. Наукове обґрунтування і розроблення технологій борошняних кондитерських виробів спеціального дієтичного споживання : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.16 / Дорохович Вікторія Віталіївна ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2010. – 348 с.

У дисертації здійснено розробку інноваційних технологій із застосуванням системного підходу, методів аналогізації та математичного моделювання. Встановлено та науково обґрунтовано оптимальні технологічні параметри виготовлення борошняних кондитерських виробів спеціального дієтичного споживання (БКВСДС), умови та терміни їх зберігання. Медико-біологічними дослідженнями підтверджено доцільність споживання БКВСДС. Розроблено Державний стандарт України «Вироби кондитерські борошняні спеціального дієтичного споживання», технічні умови, рецептури. Апробовано та впроваджено технології розроблених БКВСДС у закладах ресторанного господарства та на підприємствах харчової промисловості.

1887. Дячок В. В. Науково-теоретичні основи екстрагування лікарської рослинної сировини : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / Дячок Василь Володимирович ; Національний університет «Львівська політехніка». – Львів, 2010. – 384 с.

Дисертацію присвячено вивченню механізму та закономірностей процесу екстрагування із лікарської рослинної сировини з метою одержання комплексних екстрактів і на їх основі лікарських фітозасобів. Розроблено математичну модель екстрагування із рослинної сировини з врахуванням її анатомічної будови, а саме наявності клітинного та міжклітинного середовища. Розроблено алгоритм розрахунку процесу сумісного екстрагування лікарської рослинної сировини різних морфологічних органів з метою одержання поліекстрактів і на їх основі лікарських фітозасобів.

1888. Кітов М. Г. Філософія як духовний чинник конституювання російської національної самоідентичності : дис. ... д-ра філос. наук : 09.00.03 / Кітов Микола Григорович ; Національна академія педагогічних наук України ; Інститут вищої освіти. – Київ, 2010. – 457 с.

У дисертації аналізуються фундаментальні проблеми духовного впливу філософії на конституювання російської національної самоідентичності, як цілісної рефлексії народу на власну життєдіяльність, яка і виступає об'єктивною основою історичного поступу російської національної самосвідомості. Вперше комплексно проаналізовано етапи конституювання російської національної самоідентичності та її специфічні ознаки. Показано, що наскрізним принципом розвою російського народу від висхідної консорції до сучасної російської політичної нації було географічне і соціокультурне розширення ареалу їх розселення шляхом військової, релігійної, економічної, політичної, духовної експансії, що й детермінувало виникнення специфічних ознак російської національної самоідентичності.

1889. Науменко Н. В. Генеза та шляхи розвитку українського верлібру кінця XIX – початку XXI століть : дис. ... д-ра філол. наук : 10.01.01 ; 10.01.06 / Науменко Наталія Валентинівна ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2010. – 494 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук

Дисертація є першим системним дослідженням українського вільного віршування кінця XIX – початку ХХІ століть у його жанрових, стильових, композиційних, мовних і образних вимірах. Головними аспектами в дослідженні вільновіршування стали: верлібр як особливий жанр (метажанр) літератури; верлібр як визначник індивідуально-авторського світосприйняття, проявленого у віршовій формі; верлібр як спосіб образного висловлення думки та почуття, позначений своєрідним внутрішнім ритмом. Показано, що стильова специфіка розвитку українського верлібру зумовлює потужну родо-жанрову дифузію, результатом якої стала поява вільновіршових синтетичних жанроутворів; відкриває приховані потенціали зображально-виражальних засобів; сприяє взаємодії концептів поезії, науки та мистецтва у творенні словесної картини світу.

1890. Пилипенко О. Є. Українські землі в системі зовнішніх торговельно-економічних зв'язків Російської імперії у 1861–1914 рр. : дис. ... д-ра істор. наук : 07.00.01 / Пилипенко Олександр Євгенійович ; Київський славістичний університет. – Київ, 2010. – 500 с.

Дисертацію присвячено дослідженню зовнішньоторговельних зв'язків підросійської України у другій половині XIX – початку ХХ ст. Дається загальна характеристика стану економіки, внутрішньої і зовнішньої торгівлі Російської імперії. Розкрито місце українських морських портів та залізниць у цьому процесі. Розглянуто митну політику царського режиму та її вплив на зовнішньоекономічні показники українських губерній.

1891. Рашевська Т. О. Наукові основи технології і формування наноструктури вершкового масла з рослинними харчовими добавками. В 2 кн. : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.16 / Рашевська Тамара Олексіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 597 с.

Дисертацію присвячено розробленню науково обґрунтованих технологій виробництва вершкового масла функціонального призначення з використанням харчових добавок із рослинної сировини-полісахаридів і кріопорошків рослинних харчових, які надають йому дієтичних та лікувально-профілактичних властивостей і мають позитивний технологічний вплив на якість продукту. На основі теоретичних узагальнень і експериментальних досліджень обґрунтовано доцільність використання рослинних харчових полісахаридів і кріопорошків у виробництві вершкового масла та розроблено технології вершкового масла функціонального призначення з лікувально-профілактичними і дієтичними властивостями; досліджено вплив рослинних харчових добавок на фазові перетворення і стан водної фази у вершковому маслі, взаємодію водної і жирової фаз та формування мікро- і наноструктури продукту. Отримані дані слугуватимуть теоретичною базою нового напрямку створення нанотехнологій вершкового масла з функціональними властивостями та інших харчових нанотехнологій. Розроблено теоретичні основи формування наноструктури вершкового масла. Вперше виявлено самоорганізацію наноструктури вершкового масла та її механізми. Розроблено ієрархію самоорганізації та запропоновано класифікацію наноелементів наноструктури масла.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1892. Бажан О. М. Гендерні моделі характеротворення в прозі Марка Вовчка та Ганни Барвінок : дис. ... канд. філол. наук : 10.01.01 / Бажан Оксана Миколаївна ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2010. – 180 с.

У дисертації проаналізовано прозу М. Вовчка та Г. Барвінок із застосуванням гендерних і феміністичних підходів, поетику характеротворення й описано її інструментарій в українському та європейському літературному контекстах (ЛК). Висвітлено процес еволюції та модифікації фемінізму та гендеру у ЛК, визначено їх своєрідність у творчості українських письменниць, гендерний розподіл ролей у їх прозі, моделі та поетику творення характерів та її інструментарій. Розкрито «соціокультурний феномен» статті на основі вісьмох моделей характеротворення, спільними для творчості М. Вовчка й Г. Барвінок, за допомогою засобів гендерного психологізму у контексті гендерної проблематики.

1893. Боднар Л. А. Енергетична та екологічна ефективність водогрійних котлів малої потужності : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Боднар Лілія Анатоліївна ; Вінницький національний технічний університет. – Вінниця, 2010. – 236 с.

Дисертацію присвячено розробці методів та засобів ресурсо- та енергозбереження в котлах малої потужності на традиційних та альтернативних паливах. Проведено комплексні експериментальні дослідження інтенсифікації теплообміну в круглому каналі газоводяного теплообмінника та у водогрійному котлі потужністю 32 кВт. Запропоновано критеріальні рівняння для розрахунку інтенсифікованого теплообміну. Розроблена в роботі математична модель ВКМП дозволяє враховувати особливості і взаємозв'язок теплообміну і аеродинаміки, наявність інтенсифікаторів теплообміну в жаротрубному пучку, режими конденсації смол. Наведені в роботі результати дозволяють оцінювати підвищення теплотехнічних показників котла за рахунок інтенсифікації теплообміну. Розроблена на основі методології життєвого циклу система оцінки ВКМП дозволяє комплексно враховувати енергетичні, екологічні та масогабаритні показники котлів.

1894. Бондар М. В. Удосконалення способу антисептування суслу в технології етилового спирту із крохмалевмісної сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Бондар Микола Васильович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 181 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології зброджування суслу із крохмалевмісної сировини в спирт із застосуванням антисептичних засобів. Науково обгрунтовано доцільність використання антисептуючих засобів нового покоління з метою зниження негативного впливу контамінуючої мікрофлори на процес виробництва спирту та удосконалено технологію спирту із крохмалевмісної сировини з урахуванням запропонованого способу антисептування. Досліджено вплив антисептуючих засобів нового покоління на контамінуючу мікрофлору. Отримано нові наукові дані щодо впливу досліджуваних антисептуючих засобів на дріжджову популяцію, активність ферментних препаратів, хіміко-технологічні показники напівпродуктів спиртового виробництва та показники якості спирту. Науково обгрунтовано і експериментально підтверджено вищу, порівняно з існуючими антисептичними засобами, ефективність використання антисептуючого засобу «Полідез» та встановлено його оптимальне дозування і спосіб використання у спиртовому виробництві. Удосконалено технологічну схему зброджування суслу із крохмалевмісної сировини в спирт із застосуванням антисептуючих засобів.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1895. Бондарчук З. В. Розробка технології твердого сиру з застосуванням заквасок мезофільних і термофільних лактобактерій : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Бондарчук Зоя Вікторівна ; Технологічний інститут молока та м'яса. – Київ, 2010. – 148 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробці технологічних режимів виробництва твердого сиру з застосуванням заквасок мезофільних і термофільних лактобактерій. Проведено дослідження щодо використання термофільних лактобацил як додаткової закваски для виробництва твердих сирів з низькою температурою другого нагрівання. Молочнокислі палички видів *Lactobacillus helveticus* і *Lactobacillus acidophilus* інтенсифікують перебіг молочнокислого бродіння під час вироблення та протеолізу упродовж визрівання сиру, що сприяє формуванню високим показникам якості. Визначено дози внесення бактеріальних заквасок. Обґрунтовано режими технологічних параметрів виробництва сиру з використанням комбінованої бактеріальної закваски. Встановлено зміну масової частки вологи, активної кислотності та вмісту розчинного азоту залежно від впливу температурного режиму другого нагрівання, кількості доданої води та концентрації солі в сирі. Досліджено основні органолептичні, фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні показники нового виду сиру. Визначено здатність до зберігання сирів.

1896. Брутян К. С. Обґрунтування доцільності створення промислово-фінансових груп на базі підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Брутян Катерина Сергіївна ; Запорізький національний університет. – Запоріжжя, 2010. – 275 с.

Дисертацію присвячено комплексному дослідженню теоретичних аспектів формування організаційного механізму управління підприємств ПФГ харчової промисловості та окресленню основних методичних рекомендацій щодо удосконалення її ефективності. Розроблено та запропоновано до використання методику формування витрат на стимулювання персоналу виробничої діяльності з урахуванням факторів зміни ринкової позиції підприємств, зокрема: індексу зміни кон'юнктури ринку, рівня конкурентоздатності продукції, індексу зміни витрати на виробництво продукції, показників функціонування підприємств промислово-фінансових груп, ефективності праці персоналу.

1897. Веселовська Т. Є. Інтенсифікація сушіння яблучних вичавок та удосконалення процесів їх промислового використання : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Веселовська Таїсія Євгеніївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 162 с.

Дисертацію присвячено дослідженню фізико-хімічних властивостей та структурних особливостей яблучних вичавок як об'єкту сушіння, експериментальному дослідженню кінетики процесу сушіння яблучних вичавок при терморадіаційному енергопідведенні, розробленню найбільш ефективної конструкції ІЧ-сушарки. Розроблено: спосіб виробництва сухих яблучних вичавок; технологія виготовлення хліба з додаванням порошку яблучних вичавок; технології виготовлення різних консервів з яблучних вичавок. Досліджено можливості використання яблучних вичавок, консервованих сіллю, при відгодівлі сільськогосподарських тварин.

1898. Власенко Л. О. Автоматизоване управління підсистемами технологічного комплексу цукрового заводу з використанням методів діагностики і прогнозування : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Власенко Лідія Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 235 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено підвищенню ефективності роботи цукрового заводу за рахунок використання алгоритмів діагностики і прогнозування, які поряд з існуючою системою автоматизації дозволять вчасно виявляти відхилення, які виникають під час функціонування технологічного комплексу, попередити перехід зі штатного режиму роботи в нештатний, а також на основі результату проведеної діагностики спрогнозувати за допомогою розробленого програмного забезпечення значення техніко-економічних показників роботи заводу. Для проведення діагностування проходження технологічного процесу запропоновано використовувати контрольні карти Шухарта і Хотеллінга, які дозволяють на ранніх стадіях виявити відхилення від проходження технологічного процесу і введення коригуючих дій: зміна настрійок регулятора, зміна завдання регулятора або зміна закону регулювання, з метою його ліквідації. Запропоновано структура системи управління з алгоритмами діагностики і прогнозування.

1899. Волощук О. Г. Економічна ефективність виробництва продукції підприємств олійно-жирової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Волощук Олег Георгійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 203 с.

У дисертації здійснено теоретичне узагальнення та запропоновано нові методичні підходи до удосконалення управління економічною ефективністю виробництва продукції підприємствами олійно-жирової промисловості в сучасних умовах їх господарювання. Досліджено теоретичні засади формування та оцінки економічної ефективності виробництва продукції підприємств олійно-жирової промисловості. Визначено основні тенденції розвитку окремих показників ефективності, що характеризують виробництво олійно-жирової промисловості України за 2003–2008 рр. Обґрунтовано рекомендації з розробки стратегічних цільових нормативів економічної ефективності на підприємствах олійно-жирової промисловості, забезпечення впровадження системи ефективності та вдосконалення інформаційного забезпечення його контролю.

1900. Ворощук В. Я. Гідродинамічні процеси обробки сиркових мас в роторно-вихровому емульсорі : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Ворощук Віктор Ярославович ; Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя. – Тернопіль, 2010. – 163 с.

Дисертацію присвячено дослідженню гідродинамічних процесів у роторно-вихрових емульсорах, що проходять в сиркових масах зі структуроутворювачами в процесі їх механічної і теплової обробки і розробці методики гідродинамічного та технологічного розрахунку емульсора. Представлено результати досліджень основних реологічних характеристик (ефективна в'язкість, граничне напруження зсуву, темп руйнування структури) в процесі теплової, механічної і сумісної термомеханічної обробки. Розроблено методiku гідродинамічного і технологічного розрахунку роторно-вихрового емульсора.

1901. Гаркавенко Н. О. Організаційно-економічний механізм державного регулювання професійної зайнятості населення : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03 / Гаркавенко Наталія Олександрівна ; Науково-дослідний економічний інститут. – Київ, 2010. – 200 с.

Дисертацію присвячено розробці науково-методологічних основ державного регулювання професійної зайнятості населення. Розроблено напрями вдосконалення організаційно-економічного механізму державного регулювання професійної зайнятості населення, здатного забезпечити збалансованість між попитом і пропозицією за відповідними професіями на національному і регіональних ринках праці на базі створення сучасної системи підготовки, підвищення кваліфікації, перекваліфікації, профорієнтації в умовах

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

інноваційного розвитку економіки України. Визначено та науково обґрунтовано напрями та важелі державного регулювання професійної зайнятості населення з урахуванням стратегії розвитку економіки в цілому, які сприяють формуванню високопрофесійного людського капіталу, здатного конкурувати на міжнародних ринках праці.

1902. Глоба О. В. Теплогідродинамічні процеси у плівкових випарних апаратах для яблучного соку : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Глоба Олександр Вікторович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 218 с.

Дисертацію присвячено дослідженню теплогідродинамічних процесів при концентруванні яблучного соку методом випаровування з нього води. Отримані результати вирішують важливу проблему створення випарних установок фруктових соків. Проведено аналіз стану випарної техніки і досліджень тепловіддачі до плівок рідини в низхідних двофазних потоках, експериментальні дослідження тепловіддачі і втрат тиску при випаровуванні з вільної поверхні і кипінні низхідних плівок яблучного соку у вертикальних трубах, та плівкових течій яблучного соку на вертикальній пластині. Одержані залежності інтенсивності тепловіддачі і втрат тиску від геометричних і режимних параметрів та теплофізичних властивостей соку в широкому діапазоні змінення витратних і режимних параметрів парорідинного потоку. Запропоновано фізичне обґрунтування механізму високоефективного теплоперенесення в зоні випаровування.

1903. Говоруха Ж. А. Формування інноваційної стратегії підприємств хлібопекарної галузі : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Говоруха Жанна Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 249 с.

У дисертації розглянуто теоретико-методологічні основи й методичні підходи до формування інноваційної стратегії підприємств хлібопекарної галузі. Визначено теоретичні та методологічні основи інноваційного процесу, систематизовані чинники, що впливають на формування інноваційної стратегії. Систематизовано підходи до визначення економічної сутності інноваційної стратегії, наведено їх класифікацію. Виявлено тенденції і проблеми розвитку хлібопекарних підприємств. Досліджено стан інвестиційно-інноваційної діяльності підприємств хлібопекарної галузі. Розроблено економетричне моделювання інноваційного процесу в промисловості. Обґрунтовано стратегічні напрями інноваційного розвитку підприємств хлібопекарної галузі. Здійснено діагностику рівня готовності підприємства до здійснення інноваційної стратегії. Запропоновано алгоритм формування інноваційної стратегії підприємств хлібопекарної галузі.

1904. Григоренко Н. О. Удосконалення технології харчового сиропу із цукрового сорго : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Григоренко Наталія Олександрівна ; Український науково-дослідний інститут цукрової промисловості. – Київ, 2010. – 261 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології харчового сиропу із цукрового сорго, застосування якої забезпечує високу харчову та біологічну цінність кінцевого продукту. Представлено результати теоретичних та експериментальних досліджень хімічного складу соку високопродуктивних сортів та гібридів цукрового сорго та вилучення його окремих складових в умовах технологічної обробки. Науково обґрунтовано та розроблено двостадійний спосіб ферментативного гідролізу крохмалю, який міститься у соку сорго, що дозволяє підвищити вміст моноцукрів та покращити фільтраційні властивості соку сорго. Встановлено ефективність застосування катіонного флокулянту на основі полігексаметиленгуанідину (ПГМГ) для очищення соку сорго від високомолекулярних

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

сполук, який дозволяє підвищити чистоту харчового сиропу та знизити його забарвленість. На основі експериментальних та промислових досліджень, розроблено апаратурно-технологічну схему виробництва харчового сиропу із цукрового сорго, яка забезпечить отримання високоякісного харчового сиропу збагаченого макро-, мікроелементами та амінокислотами вихідної сировини.

1905. Запорожець Ю. В. Інтенсифікація процесу екстрагування хмелю за допомогою низькочастотних механічних коливань у пивоварному виробництві : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Запорожець Юлія Владиславівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 223 с.

Дисертацію присвячено дослідженню інтенсифікуючої дії низькочастотних механічних коливань на процес вилучення цільових компонентів із хмельової сировини при безперервному віброекстрагуванні у пивоварному виробництві, доцільності використання при цьому інших фізичних ефектів інтенсифікації процесу, вибору нового віброперемішувального і одночасно вібротранспортувального пристрою і на його основі створенню віброекстрактора підвищеної продуктивності. Обґрунтовано та розроблено нові апаратурно-технологічні схеми виробництва хмельових екстрактів з віброекстрагування та попереднім електроіскровим обробленням хмельової сировини.

1906. Зінченко І. М. Розроблення технології харчоконцентратів на основі їстівних грибів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Зінченко Інна Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 237 с.

Дисертацію присвячено розробленню технології харчоконцентратів на основі їстівних грибів. Досліджено та науково обґрунтовано вплив гідротермічного оброблення і смакових добавок на зміни хімічного складу, показники якості й кінетику сушіння грибних напівфабрикатів. Вивчено біохімічні й фізико-хімічні зміни грибів та їх напівфабрикатів у процесі обсмажування та сушіння. Розроблено та науково обґрунтовано технології харчоконцентратів на основі їстівних грибів видів глина звичайна та печериця двоспорова. Розроблено та затверджено нормативну документацію. Нові технології харчоконцентратів на основі їстівних грибів апробовано у виробничих умовах.

1907. Змієвський Ю. Г. Застосування електродіалізу і мембранної дистиляції в процесі переробки молочної сироватки : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Змієвський Юрій Григорович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 201 с.

У дисертації на основі аналізу наукових публікацій та проведених досліджень зроблено висновок, що процеси електродіалізу та мембранної дистиляції при комплексній переробці молочної сироватки мають вагомні переваги в порівнянні з існуючими методами. Запропоновано нову конструкцію електродіалізатора, яка унеможливило утворення важкорозчинного осаду на поверхні іонообмінних мембран, шляхом використання розчину хлориду натрію, як антисолеутворюючої речовини. Визначено раціональне розміщення мембран відносно поля гравітаційних сил, встановлено залежність коефіцієнта масопередачі та питомої продуктивності від вмісту сухих речовин. Розроблено три машиноапаратурні схеми комплексної переробки молочної сироватки з використанням електродіалізу та мембранної дистиляції.

1908. Капінус Л. В. Реклама як чинник управління поведінкою споживачів (на матеріалах підприємств з виробництва безалкогольних напоїв) : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Капінус Лариса Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 193 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено теоретичному узагальненню процесу підвищення ефективності управління поведінкою споживачів через рекламне звернення. Конкретизовано сутність поняття «управління поведінкою споживачів», запропоновано авторське бачення категорії «реклама». Доповнено існуючі класифікаційні ознаки реклами через виокремлення таких ознак, як тип рекламного часу (активний часовий період, пасивний часовий період); спосіб сприйняття споживачем (звукова, візуальна, на дотик, аромореклама); тип візуалізації (динамічна та статична). Удосконалено модель поведінки споживачів, особливістю якої є врахування споживчого ризику під час процесу прийняття рішення про покупку, а також фактору часу. Досліджено споживчі переваги з метою сегментування ринку та акцентовано увагу на відповідності стилю рекламного звернення кожному сегменту. Розроблено методичні рекомендації з приводу зростання продуктивності підприємства, в основі яких лежать: метод розрахунку продуктивності реклами; алгоритм підвищення продуктивності реклами підприємства; матриця «Продуктивність реклами – Ставлення споживачів».

1909. Карпович І. В. Розроблення технології фруктозовмісного харчового сиропу з пшеничної сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Карпович Інна Віталіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 152 с.

Дисертацію присвячено питанню розроблення технології фруктозовмісного харчового сиропу із найбільш дешевої в умовах України крохмалевмісної сировини – пшениці 6 класу. Встановлено оптимальні параметри процесів розрідження та зцукрювання крохмалю, а також ізомеризації глюкози з використанням вискоєфективних ферментних препаратів, знебарвлення глюкозного і глюкозно-фруктозного розчинів природними сорбентами та активним вугіллям. Розроблено напої з високим вмістом пектинових речовин «Нектари пектиновмісні». До складу пектиновмісних нектарів входять овочеві пюре з яблук, абрикос, персиків, смородини, вишні, пектиновий концентрат або пектин, цукор або фруктозовмісний сироп, лимонна кислота, настої рослинної сировини (меліси, м'яти), що забезпечують прекрасні смакові властивості, високу харчову і біологічну цінність.

1910. Кобилянський Є. Е. Формування політичної культури радянського суспільства: історіографія проблеми : дис. ... канд. політ. наук : 23.00.01 / Кобилянський Євген Едуардович ; Інститут політичних і етнонаціональних досліджень ім. І. Ф. Кураса. – Київ, 2010. – 240 с.

1911. Луцька Т. В. Формування конкурентоспроможності бізнес-процесів підприємств сфери послуг : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Луцька Тетяна Валеріївна ; Європейський університет. – Київ, 2010. – 231 с.

У дисертації подано методичні підходи до управління бізнес-процесами підприємства сфери послуг, визначено етапи та особливості управління підприємств сфери послуг. Виявлено тенденції розвитку туристичного ринку України за основними напрямками. Розроблено трирівневий методичний підхід до оцінки конкурентоспроможності бізнес-процесів підприємств сфери послуг, спрямований на визначення оперативного, тактичного або стратегічного рівнів.

1912. Маслак О. О. Ідея природного права в західній філософській традиції (соціально-філософський аналіз) : дис. ... канд. філос. наук : 09.00.03 / Маслак Олександр Олександрович ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2010. – 197 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

У дисертації здійснено історичну реконструкцію формування ідеї природного права у європейській філософській традиції. Розкрито взаємозв'язок змін в основних концептуальних засадах філософського знання та формуванні основних підходів щодо обґрунтування ідеї природного права. Виявлено та розкрито особливості типів філософсько-світоглядного обґрунтування ідеї природного права: натуралістично-космологічний, теологічний, раціоналістичний. Висвітлено основні напрями сучасних концепцій відродження ідеї природного права, проаналізовано тенденції щодо відродження класичного типу обґрунтування ідеї природного права. Розкрито особливості інтерпретації сутності природного права й основних його ціннісних складових у межах концепцій відродженого природного права.

1913. Мисюра Т. Г. Математичне моделювання гідродинаміки двофазового потоку в умовах безперервного віброекстрагування : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Мисюра Тарас Григорович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 256 с.

Дисертацію присвячено розробленню математичних моделей гідродинаміки двофазового потоку при неперервному віброекстрагуванні цільових компонентів із рослинної сировини. На основі детального аналізу структури потоків, що обумовлені специфікою дії на двофазове середовище «рідина–тверде тіло» пульсуючих протиспрямованих струменів, генерованих транспортувальними і фільтрувальними елементами віброперемішувального пристрою спеціальної конструкції, представлено нову стратегію системного підходу та ієрархічну структурну схему гідродинамічних та кінетичних ефектів процесу при математичному моделюванні. Наведено методики побудови математичних моделей. Розроблено методику побудови математичних описів дозволяє виконувати математичне моделювання віброекстрагування на стадії проектування віброекстракторів безперервної дії та на етапах розроблення заходів щодо інтенсифікації діючих апаратів в умовах виробництва.

1914. Місюра М. Д. Автоматизоване управління технологічним комплексом виробництва пива : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Місюра Максим Дмитрович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 208 с.

Дисертацію присвячено питанням розробки нового підходу до управління технологічним комплексом виробництва пива. Розглядаються математичні моделі основних технологічних процесів виробництва пива з позицій системного аналізу та синергетики, їх дослідження, що дало змогу виявити системні тенденції поведінки об'єкта в умовах зовнішніх та внутрішніх флуктуацій. Експериментальні дослідження об'єкта управління дозволили встановити в часових рядах основних технологічних параметрів наявність областей детермінованого хаосу і стохастичності, що дало можливість визначити глибину прогнозування та встановити характерні прояви поведінки об'єкта. Для створення підсистеми прийняття рішення було проведено когнітивне моделювання, що дало можливість визначити причинно-наслідкові зв'язки факторів, що впливають на основні процеси в пивоварному виробництві та розробити сценарії управління. Розроблено структуру автоматизованого управління технологічним комплексом виробництва пива, в якій реалізується мережева оптимізація і сценарії управління з інтелектуальною підсистемою.

1915. Омельченко К. Ю. Підвищення прибутковості підприємств хлібопекарної промисловості з використанням антиінерційної факторної моделі розвитку : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Омельченко Ксенія Юріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 197 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено розробці науково-методичних основ та практичних рекомендацій, реалізація яких дасть можливість підвищити прибутковість підприємств хлібопекарної промисловості. Розкрито концептуальні підходи до сутності понять прибутку та прибутковості підприємства. Систематизовано класифікаційні ознаки, види, значення та характеристики прибутку. Уточнено принципи та методи визначення прибутковості підприємств. Розглянуто характерні особливості методичних підходів до визначення показників прибутковості та рентабельності. Проаналізовано показники виробничо-комерційної діяльності підприємств хлібопекарної промисловості. Здійснено оцінювання їх показників витрат, прибутку, прибутковості, рентабельності. Запропоновано напрями підвищення прибутковості з використанням антиінерційної факторної моделі розвитку. Обґрунтовано антиінерційну методику прогнозування економічних показників, зокрема прибутковості. На основі антиінерційного методичного підходу розроблено прогноз валового прибутку, чистого доходу та собівартості продукції по аналізованих підприємствах галузі на 2009–2013 рр., та проведений прогноз складу змінних витрат хлібопекарних підприємств. З використанням уточненої двоїстої моделі розроблено прогноз показників виробництва видів хлібопродукції, що користуються максимальним попитом у населення.

1916. Орловська Л. К. Формування граматичної компетенції в усному мовленні на засадах інтегрованого навчання у майбутніх учителів англійської мови : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02 / Орловська Лідія Костянтинівна ; Київський національний лінгвістичний університет. – Київ, 2010. – 304 с.

У дисертації розглянуто питання формування граматичної компетенції в усному мовленні на засадах інтегрованого навчання у майбутніх учителів англійської мови. Теоретично обґрунтовано і практично розроблено методику формування граматичної компетенції в усному мовленні при вивченні англійської мови після іспанської. Виявлено теоретичні передумови формування граматичної компетенції, а саме: дидактичні, методичні, психологічні та психолінгвістичні. Розглянуто зміст і структуру граматичної компетенції. Досліджувана компетенція включає мовний, мовленнєвий, соціокультурний, стратегічний та професійний компоненти. Сформульовано методичні рекомендації щодо формування усномовленнєвої граматичної компетенції на засадах інтегрованого навчання у майбутніх учителів англійської мови.

1917. Остапченко Н. В. Реструктуризація заборгованості як засіб підвищення ефективності діяльності підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Остапченко Наталія Валеріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 253 с.

У дисертації досліджено теоретичні та методичні підходи до реструктуризації всіх видів зобов'язань підприємств з метою управління ефективністю їх діяльності. Надано авторське бачення теоретичної та економічної сутності категорій «зобов'язань» та «заборгованість» та визначено їх логічну підпорядкованість. Досліджено показники оцінки фінансового стану підприємств, що дозволило розробити авторську методику оцінки рівня заборгованості. Розроблено логічну послідовність етапів планування реструктуризації зобов'язань та запропоновано організаційний та управлінський підходи до оцінки ефективності реструктуризації.

1918. Паливода С. Д. Удосконалення технології макаронних та хлібних виробів використанням харчових добавок структуроутворювальної дії : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Паливода Світлана Дмитрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 266 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено актуальному для макаронної галузі завданню поліпшення якості виробів із хлібопекарського борошна застосуванням харчових добавок структуроутворювальної дії, а також поліпшенню якості та подовженню термінів свіжості хліба з борошна зі зниженими технологічними властивостями. Доведено доцільність застосування камедей і ПАР для поліпшення якості виробів та обґрунтовано їх дозування. Вивчено реологічні властивості тіста з добавками та їх вплив на процес тістоприготування та структуру тіста. Досліджено кінетику сушіння макаронних виробів з камедями і ПАР і рекомендовані технологічні режими цього процесу. Встановлено вплив камедей та ПАР на перерозподіл вологи за формами зв'язку, міцність зв'язування вологи та мікропористу структуру виробів. Науково обґрунтовано механізм поліпшувальної дії камедей та ПАР на якість макаронних і хлібних виробів. Доведено, що досліджувані добавки забезпечують поліпшення структури пористості м'якушки та подовжують термін свіжості хліба.

1919. Полінчик-Ярова Т. В. Управління товарним портфелем підприємств хлібопекарної промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Полінчик-Ярова Тетяна Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 249 с.

Дисертація висвітлює теоретико-методичні засади управління товарним портфелем підприємств хлібопекарної промисловості та методичні підходи до оцінки складових товарного портфелю, обґрунтовує необхідність збалансування товарного портфелю за етапами життєвого циклу товарних груп, місцем товарної групи на ринку, її конкурентоспроможності та конкурентної позиції. Здійснено узагальнення теоретичних підходів щодо визначення сутності товару, управління товарним портфелем, товарної політики, життєвого циклу товару, маркетингових досліджень, класифікаційних ознак при групуванні товарів та маркетингових досліджень, що дозволило обґрунтувати авторську позицію та дати визначення цих понять. Проаналізовано стан та тенденції розвитку ринку хлібобулочних виробів та борошняних кондитерських виробів, визначено роль підприємств ВАТ «Київхліб» при формуванні пропозиції на цих ринках та фази розвитку товарних груп, здійснено прогноз розвитку ринків хлібу, хлібобулочних виробів та борошняних кондитерських виробів м. Києва і окремих сегментів.

1920. Прилуцька Л. П. Удосконалення технології білково-збивного печива на основі цукрозамінників : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Прилуцька Ліна Петрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 228 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології білково-збивного печива з метою зниження глікемічності, калорійності та надання виробам статусу фізіологічно-функціональний продукт. Досліджено піноутворювальну здатність яєчного білка. Встановлено можливість відновлення сухого яєчного білка водою, овочевими соками та екстрактами чаю. Науково обґрунтовано доцільність використання цукрозамінників лактитолу та ізомальту при виробництві білково-збивного печива зниженої глікемічності, що дає можливість споживати дані вироби хворим на цукровий діабет. Встановлено вплив лактитолу та ізомальту на процес піноутворення яєчного білка. Доведено, що лактитол та ізомальт доцільно використовувати у технології білково-збивного печива у співвідношенні 1:1 до яєчного білка. Досліджено вплив цукрозамінників нового покоління та відновників сухого яєчного білка на процес сушіння виробів, а також на зміну сорбційно-десорбційних властивостей печива в процесі зберігання.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1921. Радзієвська І. Г. Розробка технології купажованих тваринно-рослинних жирів підвищеної харчової цінності : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.06 / Радзієвська Ірина Гіронтіївна ; Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут». – Харків, 2010. – 172 с.

Дисертацію присвячено розробленню науково обгрунтованої технології функціональних жирових продуктів – комбінованих сумішей на основі тваринних жирів та рослинних олій, яка дає змогу підвищити харчову і фізіологічну цінність та забезпечити стабільність технологічних властивостей продукту в процесі виробництва та зберігання. Отримано математичні описи залежностей терміну зберігання купажованого жиру від температури зберігання продукту, сумарного вмісту ізомерів токоферолу та вмісту β -каротину у ньому. Показано, що за сумарною щільністю вмісту біологічно активних речовин купажовані жири переважають над природними жирами. Встановлені оптимальні параметри процесу купажування. Розроблено програму для швидкого визначення кількісного складу купажів зі збалансованим жирнокислотним складом.

1922. Резніченко Ю. М. Удосконалення попередньої вапнокарбонізації дифузійного соку : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Резніченко Юрій Миколайович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 198 с.

Дисертацію присвячено підвищенню ефективності очищення соків шляхом використання попередньої ступінчастої вапнокарбонізації дифузійного соку з подальшим відокремленням осаду до основного вапнування. Розроблено новий спосіб очищення дифузійного соку з відокремленням осаду після ступінчастої вапнокарбонізації в сукупності з додаванням флокулянту Magnaflok LT-27 та карбонізації вапнованого соку зі ступінчастим зниженням лужності на I та II карбонізаціях, який дозволяє одержати високий ефект очищення соку та зменшити загальні витрати вапна. Встановлено значне покращення технологічних показників очищеного соку за умов повертання всієї кількості суспензії соку I та II карбонізації на ступінчасту вапнокарбонізацію дифузійного соку за витрат вапна на вапнокарбонізацію 0,6...0,7% до маси соку та в сукупності з додаванням флокулянту Magnaflok LT-27 у кількості 0,5Ч10-4 до маси соку. Визначено, що найбільш ефективною точкою вводу суспензій соку I та II карбонізацій є дифузійний сік. Розроблено апарат для проведення попередньої ступінчастої вапнокарбонізації дифузійного соку (деклараційний патент на корисну модель № 37536, 2008 р.). Встановлено, що спосіб очищення дифузійного соку з відокремленням осаду до основного вапнування, не надає можливості карбонізувати сік основного вапнування до кінцевої лужності II карбонізації без проміжної фільтрації.

1923. Рибак О. М. Удосконалення технології морозива з комбінованим складом сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Рибак Ольга Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 300 с.

Дисертацію присвячено науковому обгрунтуванню та удосконаленню технології морозива з комбінованим складом сировини на основі використання вівсяного борошна. З метою заміни у технології морозива стабілізаційних систем, закордонного виробництва досліджено борошно різних видів із насінневих та зернових культур, поширених на території України. Встановлено, що внесення 2...3 % вівсяного борошна дає можливість замінити 40...50 % кількості стабілізаційної системи із забезпеченням у готовому продукті належних якісних показників. З'ясовано, що процес визрівання необхідно проводити протягом 8 год. за температури 4 °С. Для отримання готового продукту із рекомендованою збитістю 70% термомеханічне оброблення слід проводити за температури мінус 3 °С протягом 4,5...7 хв. або протягом 3,5...7 хв. за температури мінус 4 °С.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1924. Суха Н. А. Удосконалення технології хлібобулочних виробів, збагачених каротиновмісними овочевими порошками : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Суха Наталія Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 203 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології хлібобулочних виробів, збагачених каротиновмісними овочевими порошками, з метою надання виробам оздоровчих властивостей. Досліджено хімічний склад порошків. Встановлено оптимальне дозування даної сировини та способу приготування хлібобулочних виробів з ними. Досліджено доцільність сумісного внесення в тісто з каротиновмісними порошками цукру та жиру, для покращення засвоюваності β-каротину та поліпшення смакових якостей виробів. Вивчено вплив каротиновмісної сировини на перебіг біохімічних та мікробіологічних процесів в тісті. Досліджено зміни структурно-механічних властивостей тіста під впливом каротиновмісних овочевих порошків. Встановлено можливі втрати β-каротину в процесі приготування та зберігання виробів з досліджуваною сировиною. Показано доцільність використання каротиновмісних овочевих порошків у виробництві хлібобулочних виробів. Розроблено нормативну документацію на булочні вироби з гарбузовим і сего-морквяним порошком та проведено апробацію даних видів виробів у виробничих умовах.

1925. Сучков А. В. Ефективність франчайзингу як інструменту інвестиційної діяльності підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Сучков Артем Вадимович ; Запорізький національний університет. – Запоріжжя, 2010. – 250 с.

У дисертації досліджено основи франчайзингової діяльності та використання франчайзингу як інструменту інвестиційної діяльності підприємств харчової промисловості. Запропоновано авторське визначення франчайзингової діяльності та доповнено існуючу класифікацію франчайзингу. Досліджено правові заходи регулювання франчайзингової діяльності в Україні та світі. Розглянуто вплив факторів, що стримують розвиток франчайзингової діяльності на підприємствах харчової промисловості України та запропоновані заходи для зменшення їх негативного впливу. Проаналізовано методики оцінки ефективності інвестиційних франчайзингових проектів та наголошено на їх перевагах та недоліках. Запропоновано шляхи удосконалення оцінки ефективності франчайзингових проектів та усунення виявлених недоліків. Вперше запропоновано методику забезпечення ефективності інвестиційних франчайзингових проектів на підприємствах харчової промисловості, яка, на відміну від існуючих, дозволяє враховувати вплив навколишнього середовища на підприємство та розглядати підприємство як частину економічної системи – харчової промисловості України, враховує вигідність співпраці для кожного з підприємств франчайзингової мережі, дозволяє розробити збалансовану об'єктивну систему франчайзингових платежів, що забезпечить міцність та взаємовигідність франчайзингових відносин.

1926. Тесля О. Д. Удосконалення безопарного способу приготування тіста для виробництва хлібобулочних виробів : дис.... канд. техн. наук : 05.18.01 / Тесля Ольга Дмитрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 200 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню безопарного способу приготування тіста для хлібобулочних виробів шляхом використання технологічних заходів, які зумовлюють прискорення дозрівання тіста та забезпечують високі споживчі властивості виробів. За результатами проведених теоретичних та експериментальних досліджень удосконалено безопарний спосіб приготування тіста шляхом застосування пресованих дріжджів з підвищеною бродильною активністю, двошвидкісного замішування тіста, використання

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

висококіслотних пшеничних заквасок та термостабільної бактеріальної α -амілази, що дозволяє скоротити технологічний цикл приготування тіста на 120–130 хв., зменшити затрати на бродіння на 0,8 %.

1927. Ткаченко Д. П. Удосконалення технології червоних столових вин на основі використання вуглекислотної мацерації : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Ткаченко Дмитро Павлович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 160 с.

Дисертацію присвячено розробці технології молодих ординарних столових червоних вин на основі використання вуглекислотної мацерації. Вперше запропоновано комплексний підхід до процесу виробництва виноматеріалів, який полягає в сполученні ВМ цілих ягід і бродіння м'язги, що дозволяє забезпечити необхідний склад, стабільність і органолептичні властивості продукції в гранично короткий термін. У ході досліджень визначено і науково обгрунтовано вимоги до винограду, його асортимент та алгоритм оцінки на придатність до вуглекислотної мацерації, встановлено визначальний вплив механічного складу і властивостей винограду на якість виноматеріалів. Науково обгрунтовано оптимальні параметри процесу вуглекислотної мацерації (температура 23...26°C, тривалість процесу – 10 діб, кількість зруйнованих ягід – 30... 50%). Розроблено спосіб одержання молодого ординарного столового червоного вина на основі використання вуглекислотної мацерації і пристрій для його реалізації. Затверджено тимчасову технологічну інструкцію на виробництво молодих ординарних столових червоних вин методом ВМ. Загальний обсяг отриманої нової марки вина «Шабо молоде» склав 7000 пляшок. Проведено виробничі випробування технології рожевих ігристих вин з використанням у складі купажу виноматеріалів, отриманих способом ВМ. Затверджено технологічну інструкцію на виробництво вина витриманого ігристого рожевого брют, сухе, напівсухе «Генріх Редерер» ТП 00011050–258–2008.

1928. Ткаченко О. В. Методичні підходи реінжинірингу підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Ткаченко Олена Вікторівна ; Запорізький національний університет. – Запоріжжя, 2010. – 286 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню методичних підходів до використання реінжинірингу на підприємствах харчової промисловості в умовах сучасної ринкової економіки України. Узагальнено теоретичні аспекти реінжинірингу підприємств. Узагальнено класифікаційні ознаки видів реінжинірингу. Удосконалено методологію проведення проекту реінжинірингу, яка заснована на підході Хаммера/Чампі з урахуванням необхідності прив'язки до стратегії підприємства. Узагальнено методичну базу, яка дозволить реалізувати основні цілі реінжиніринга. Обгрунтовано необхідність та значення впровадження реінжинірингу на підприємствах харчової промисловості. Створено модель залежності ефективності реінжинірингу бізнес-процесів від факторів ефективності. Запропоновано методику здійснення проектів реінжиніринга бізнес-процесів на підприємствах харчової промисловості. Удосконалено методику управління фінансовим станом підприємств харчової промисловості на основі розрахунку інтегрального показника з урахуванням життєвого циклу підприємства.

1929. Ткачук Н. А. Удосконалення процесу адсорбційного очищення питної води та водно-спиртових розчинів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Ткачук Наталія Андріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 232 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено удосконаленню процесів адсорбційного очищення питної води та водно-спиртових розчинів природними адсорбентами. Отримано кінетичні криві адсорбції іонів заліза та амонійного азоту досліджуваними природними адсорбентами. Встановлено поглинальну спроможність палигорськіта, глауконіта, морденіта щодо важких металів, радіонуклідів, колоній шкідливих бактерій, наведено обґрунтування механізмів сорбції, що відбуваються при цьому. Розроблено математичну модель адсорбційних процесів на базі дифузійної моделі, запропоновано програму для її розв'язку, перевірено її адекватність. Отримані результати використано при проектуванні конструкції адсорбера, яким удосконалено технологічну схему виробництва питної води. Розраховано фізичні константи та кінетичні характеристики адсорбованих домішок із води палигорськітом. Доведено екологічну безпеку використання досліджуваних природних мінералів. Підібрано ефективний адсорбент для обробки водно-спиртових розчинів – глауконіт. Проведено оптимізацію процесу адсорбційного очищення водно-спиртових розчинів глауконітом і розраховано рівняння регресії для теоретичного розрахунку адсорбованих із розчину альдегідів. Удосконалено апаратурно-технологічні схеми адсорбційного очищення питної води та водно-спиртових розчинів, обґрунтовано їх економічну ефективність.

1930. Тогагинська О. В. Вплив агроекологічних чинників на якість зерна пшениці озимої: дис. ... канд. с.-г. наук : 03.00.16 / Тогагинська Ольга Василівна ; Інститут агроекології і природокористування. – Київ, 2010. – 183 с.

У дисертації розроблено наукові основи екологічного оцінювання технологій вирощування пшениці озимої, яка враховує вплив на екотоксикологічний, агрохімічний, фітосанітарний стан, санітарно-гігієнічні, біохімічні показники якості та продуктивності культури. Проведено екологічне оцінювання технологій вирощування пшениці озимої сорту Лада Одеська в зоні північного лісостепу України.

1931. Тюха І. В. Управління розвитком конкурентоспроможності підприємств олійно-жирової галузі: дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Тюха Ірина Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 236 с.

Дисертацію присвячено вирішенню теоретичних, методичних та організаційних питань управління конкурентоспроможністю підприємства. На засадах узагальнення літературних джерел уточнено економічний зміст базових понять конкурентоспроможності. Обґрунтовано доцільність застосування положень теорії життєвого циклу в процесі управління розвитком конкурентоспроможності підприємства. Досліджено стан та тенденції розвитку олійно-жирової галузі та особливості формування конкурентоспроможності діючих підприємств. Запропоновано центричну концепцію конкурентоспроможності підприємства, основоположними засадами якої виступає моніторинг конкурентних сил, конкурентних переваг та конкурентних стратегій. Розроблено параметричний підхід, що дозволяє оцінити конкурентоспроможність підприємства в динаміці відносно групи основних конкурентів та обґрунтовано підходи щодо визначення напрямів розвитку конкурентоспроможності підприємств олійно-жирової галузі.

1932. Чеканов В. Ю. Візантиністика в Київському університеті Св. Володимира (друга половина XIX – початок XX ст.): дис. ... канд. істор. наук : 07.00.02 / Чеканов Всеволод Юрійович ; Київський славистичний університет. – Київ, 2010. – 202 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

У дисертації вперше поставлено і комплексно розглянуто проблему вивчення і викладання історії Візантії в Київському університеті з другої половини XIX ст. до 1917 р. Показано, що тогочасна візантиністика була представлена науково-викладацькою діяльністю професорів історико-філологічного факультету П. О. Терновського, Т. Д. Флоринського та Ю. А. Кулаковського. Проаналізовано характер та зміст доробку київських візантиністів, визначено їхнє місце в загальному контексті вітчизняної та світової візантиністики.

1933. Чугаєва Н. Ю. Психологічні особливості педагога-наставника як умова ефективної соціалізації студентів : дис. ... канд. психол. наук : 19.00.07 / Чугаєва Наталія Юріївна ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2010. – 212 с.

У дисертації показано, що освітня соціалізація студентів є провідною метою діяльності педагога-наставника. Встановлено, що основним об'єктом його педагогічної діяльності є група студентів як колективний суб'єкт, через який здійснюється опосередкований соціалізувальний вплив на особистість студента. Розроблено концептуальну модель психологічних якостей ефективного педагога-наставника відтворює зв'язки функцій педагога-наставника у навчально-виховному процесі з його психологічними особливостями. Створено психологічну типологію ефективних і неефективних наставників; сконструйовано психологічний портрет еталонного наставника, розроблено методичні рекомендації з оптимізації роботи педагога-наставника.

1934. Швець В. П. Кінетика накопичення розсіяних пошкоджень конструкційних матеріалів у процесі напрацювання : дис. ... канд. техн. наук : 01.02.04 / Швець Володимир Петрович ; Інститут проблем міцності. – Київ, 2010. – 136 с.

У дисертації визначено параметри розсіювання характеристик пружності та міцності алюмінієвого сплаву та вуглецевої сталі в процесі масових випробувань за ідентичних умов статичного деформування. Одержано дані стосовно кінетики нагромадження пошкоджень різних класів матеріалів. Досліджено вплив напруженого стану матеріалу на оцінку пошкодження його структури під час експлуатації за параметрами розсіювання характеристик твердості. Обґрунтовано методику визначення показників чутливості вимірюваних значень твердості сталей та ступеня їх розсіювання до рівня напруженості матеріалу. Запропоновано новий спосіб оцінювання в'язкості руйнування матеріалів за розсіюванням характеристик твердості.

1935. Штанько Л. О. Формування ефективної інвестиційної стратегії підприємств молочної промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Штанько Людмила Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 200 с.

Дисертацію присвячено розробці теоретичних, методичних і практичних питань формування ефективної інвестиційної стратегії підприємств молочної промисловості. У дисертації систематизовано та уточнено основні етапи стратегічного планування інвестиційних процесів на підприємстві. Для проведення стратегічного аналізу, як одного з етапів формування інвестиційної стратегії в роботі представлено принципову схему його здійснення з детальним дослідженням бізнес-потенціалу підприємства. Оцінка інвестиційного потенціалу показує загальну готовність підприємства до реалізації інвестицій, тому в роботі запропоновано схему інвестиційного потенціалу, яка розглядає ресурси підприємства як засоби, необхідні для досягнення інвестиційних цілей. На основі результатів аналізу сучасного стану підприємств молочної промисловості та впроваджуваних ними інвестиційних стратегій обґрунтовано стратегічні напрямки розвитку підприємств, які в ході дослідження поділено на дві стратегічні групи.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1936. Яременко О. М. Удосконалення технології печива шляхом зниження глікемічності, калорійності та покращення фізіологічної цінності : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Яременко Оксана Михайлівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 269 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології зтяжного, цукрового, здобного печива з метою зниження глікемічності, калорійності та покращення фізіологічної цінності. Науково обґрунтовано доцільність використання цукрозамінника лактитолу та суміші лактитол-фруктоза у технології здобного, цукрового, зтяжного печива зниженої глікемічності, використання рослинних дієтичних волокон Beneo™HPX з метою зниження калорійності здобного, цукрового печива та зниження калорійності до рівня редукованої. Досліджено технологічні властивості цукрозамінників лактитолу і фруктози. Встановлено вплив лактитолу, фруктози та суміші, утвореної на їх основі, на фізичні, структурно-механічні властивості тіста та готових виробів. Науково обґрунтовано доцільність та можливість використання рослинних дієтичних волокон у технології здобного, цукрового печива зниженої калорійності. Встановлено раціональне використання ПППЗ, лляної олії та овочового пюре у технології печива покращеної фізіологічної цінності

2011

*Роботи на здобуття наукового
ступеня доктора наук*

1937. Біляєва С. О. Взаємовідносини східнослов'янського і тюркського світів у XIII–XVIII ст. (за матеріалами археологічних досліджень в Україні) : дис. ... д-ра істор. наук : 07.00.04 / Біляєва Світлана Олександрівна ; Інститут археології. – Київ, 2011. – 344 с.

У дисертації обґрунтовано виділення основних етапів слов'яно-тюркських відносин протягом XIII – XVIII ст. Визначено регіональні особливості контактного середовища часів золотоординського панування як взаємодії різних цивілізацій. Одержано нові докази посередницької ролі козацтва в розповсюдженні елементів матеріальної культури османів в Україні. Наведено перелік і запропоновано кореляцію аналогічних елементів у культурах України й Османської імперії. Визначено специфіку взаємодії орієнтальних і західноукраїнських впливів у становленні культури раннього модерну в Україні.

1938. Левицька І. В. Управління відтворенням основних засобів в корпораціях : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Левицька Інна Ванадіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 502 с.

У дисертації досліджено стан відтворення основних засобів на підприємствах харчової промисловості. Проведено класифікацію основних засобів, охарактеризовані особливості відтворювальних процесів та особливості їх протікання на підприємствах харчової промисловості. Розкрито сутність процесу відтворення на основних етапах життєвого циклу товарів. Розглянута економічна сутність амортизації як джерела забезпечення відтворення основних засобів на підприємстві. Розкрито модель визначення відповідності масштабів відтворення умовам розвитку зовнішнього та внутрішнього середовища корпорації. Досліджено роль економічних циклів у визначенні темпів відтворення основних засобів, проаналізовано вплив середніх циклів на процеси відтворення основних засобів в харчовій промисловості. Запропоновано підхід до визначення доцільності використання певних методів нарахування амортизації при врахуванні етапу життєвого циклу товару, диференціації діяльності підприємства, рівномірності експлуатації основних засобів тощо. Запропоновано узагальнення ролі фаз економічного циклу у протіканні процесу відтворення, яке представлене визначеною взаємозалежністю фаз економічного циклу та процесів відтворення через зміну вартості основних засобів, вартість зовнішніх джерел фінансування, вплив фази циклу на процес відтворення; запропоновано методичні підходи до використання матричного методу, в основі якого покладено підхід, запропонований Ш. Хошимурою, який дозволить описати процеси відтворення у корпоративних об'єднаннях, створених за типом холдингів.

1939. Марченко В. М. Методологія самоорганізації злиття та поглинання і досягнення синергетичного ефекту в корпораціях молочної промисловості : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Марченко Валентина Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 512 с.

Дисертацій присвячено дослідженню теоретичних, методичних та практичних питань появи синергетичного ефекту в процесі злиття та поглинання корпорацій. Досліджено теоретичну сутність понять злиття та поглинання, здійснено ідентифікацію процесів злиття та поглинання та досліджено їх процесні комбінації, що дозволяє здійснити чітке їх розмежування, зрозуміти сутність кожного процесу як індивідуального набору способів та механізмів реалізації. Запропоновано авторську методику оцінки самоорганізації, яка базується на порівнянні пропорцій між темпами зміни вхідних та вихідних її потоків. Виявлено напрями подальшої самоорганізації молочної галузі, які будуть спрямовані на ліквідацію негативного впливу невідповідностей або використання їх переваг.

1940. Пішеніна Т. І. Формування системи управління радіоекологічним комплексом України : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.03 / Пішеніна Тетяна Іллівна ; Інститут економіки природокористування та сталого розвитку. – Київ, 2011. – 431 с.

У дисертації розкрито економічну сутність і характерні ознаки радіоекологічного комплексу, його функції, компонентний склад і територіальну організацію в координатах регіонального простору із спрямуванням на підвищення радіоекологічної безпеки. Розроблено методику оцінювання діяльності комплексу радіологічного виробництва з визначенням причин і наслідків його безпечного функціонування. Досліджено характер, особливості та динаміку радіоекологічного комплексу, специфіку трансформаційного потенціалу його складових компонентів, діагностику й їх параметричні характеристики, виявлено соціально-економічні наслідки радіаційного впливу на навколишнє середовище та людей. Розроблено організаційно-економічний механізм регулювання й управління системою радіоекологічної безпеки на основі оптимізації розвитку комплексу, вдосконалення його нормативно-правову базу та моніторинг.

1941. Харчишина О. В. Формування організаційної культури в системі менеджменту підприємств харчової промисловості : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Харчишина Олена Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 439 с.

Дисертацію присвячено дослідженню теоретичних, методичних та практичних питань формування організаційної культури в системі менеджменту підприємств харчової промисловості. Обґрунтовано теоретичний підхід, згідно якого організаційна культура є квінтесенцією системи ефективного менеджменту; на відміну від усталених підходів, акцент зроблено на економічну складову вагомості організаційної культури для її оцінки як фактору економічного зростання. Розроблено класифікацію типологій організаційної культури та узагальнено існуючі методології її діагностики. Досліджено стан галузі харчової промисловості і особливості організаційної культури підприємств з виробництва харчових продуктів і напоїв. Розроблено комплексну програму формування організаційної культури підприємств харчової промисловості, яка ґрунтується на поняття «ефективна організаційна культура» і передбачає використання емпіричних індикаторів для визначення переліку заходів програми.

1942. Штефан Є. В. Наукове обґрунтування вибору раціональних конструктивно-технологічних параметрів процесів і обладнання харчових та фармацевтичних виробництв : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / Штефан Євгеній Васильович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 442 с.

Дисертацію присвячено створенню наукової бази проектування та вдосконалення процесів та обладнання харчових та фармацевтичних виробництв, яка забезпечує можливість визначення раціональних конструктивно-технологічних параметрів обладнання та режимів його експлуатації. Запропоновано побудову математичної моделі поведінки дисперсних систем у нерівноважних процесах харчових виробництв. Сформульовано математичну постановку крайової задачі термомеханіки (аналітичну модель) для дисперсних вологонасичених середовищ. Розроблено методи розв'язання поставленої задачі з використанням методів скінчених елементів по просторовим параметрам і скінчених різниць по аргументу часу (алгоритмічна модель). Виконано програмну реалізацію розроблених алгоритмів у вигляді спеціалізованого програмного забезпечення (цифрова модель), що призначено для розрахунку параметрів деформування дисперсних двофазних структур

Роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук

при заданих параметрах навантаження в режимі пружно-в'язко-пластичної течії твердої фази. Використання розроблених цифрових моделей у межах запропонованої інформаційної технології проектування забезпечило проведення комплексу проектувальних розрахунків при розгляданні типових технологічних операцій перероблення дисперсних матеріалів у харчовій та фармацевтичній промисловості.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1943. Васильєва С. І. Ефективність інновації та НТП на підприємствах харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Васильєва Світлана Іванівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 261 с.

Дисертацію присвячено вирішенню теоретичних, методичних та організаційних питань впровадження результатів НТП при здійсненні інноваційної діяльності на підприємствах харчової промисловості. Уточнено економічний зміст базових понять НТП, інновації, інноваційний процес; розширено класифікацію інновацій; враховано взаємозв'язок фаз інноваційного розвитку підприємств харчової промисловості. Обґрунтовано доцільність впровадження результатів НТП в процесі здійснення інноваційної діяльності та необхідність підвищення її ефективності. Досліджено стан та тенденції розвитку підприємств харчової промисловості і особливості використання даними підприємствами методик оцінки впливу результатів НТП на ефективність діяльності підприємств харчової промисловості. Розроблено методичний підхід до визначення функціональної залежності чистого доходу від впливу НТП; удосконалено методичний підхід до комплексної оцінки інноваційної діяльності на основі мультиплікатора оцінки впливу витрат освоєння інновацій на зміну витрат на одиницю реалізованої продукції та побудову «дерева цілей» при прийнятті управлінських рішень щодо виробництва нових видів продукції.

1944. Водянка Л. Д. Формування інноваційного потенціалу підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Водянка Любов Дмитрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 264 с.

Дисертацію присвячено дослідженню актуальних проблем формування інноваційного потенціалу підприємств харчової промисловості. Розроблено теоретичні положення та практичні рекомендації щодо формування й ефективного використання інноваційного потенціалу, шляхом розроблення інноваційної стратегії розвитку переробно-харчових підприємств. Досліджено категорію «інновація», її роль у процесі проведення інноваційної діяльності та категорії «інноваційний потенціал» – процес його формування та реалізації. Розкрито наукові засади і методичні підходи до оцінювання інноваційного потенціалу підприємств. На основі аналізу масштабів і тенденцій інноваційної діяльності переробно-харчових підприємств визначено роль техніко-технологічної бази в цьому процесі залежно від зношеності основного капіталу. За допомогою математичних методів проведено розрахунки часткових, загальних та інтегральних значень інноваційного потенціалу підприємств харчової промисловості Чернівецької області.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1945. Голуб Б. Л. Автоматизоване управління параметрами ефективності роботи промислового пташника з підсистемою моніторингу та підтримки прийняття рішення : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Голуб Белла Львівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 205 с.

Дисертацію присвячено створенню інтелектуальної системи управління промисловим виробництвом продукції птахівництва, що дозволить максимізувати прибуток та мінімізувати витрати ресурсів за рахунок визначення оптимального значення температурного режиму залежно від заданих економічних показників та прогнозування економічної ситуації. Для знаходження економічно оптимального рішення розроблено алгоритм визначення оптимальної температури в пташнику, який враховує цінові показники продукції, кормів і енергетичних ресурсів, біологічні властивості птиці та теплофізичні властивості пташника.

1946. Грищенко А. М. Удосконалення технології хліба з безглютенової сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Грищенко Анна Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 222 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології дістичного хліба з безглютенової сировини для хворих на целиакію. Досліджено технологічні властивості безглютенових видів сировини, що характеризують їх хлібопекарські властивості. Для забезпечення структурно-механічних властивостей безглютенового тіста запропоновано використовувати камеді гуару і ксантану. Для поліпшення органолептичних показників якості та харчової цінності хліба з крохмалю запропоновано в рецептуру додавати безглютенові види борошна: рисове, кукурудзяне і гречане. Розкрито перебіг біохімічних, мікробіологічних та колоїдних процесів у технології хліба з безглютенової сировини. Доведено, що для забезпечення спиртового бродіння в безглютеновому тісті та розпушення тістових заготовок в рецептуру необхідно додавати цукор.

1947. Гудзь Ю. Ф. Підприємницьке середовище та його вплив на ефективність господарської діяльності малих підприємств (на прикладі харчової промисловості Волинської області) : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Гудзь Юрій Федорович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 266 с.

Дисертацію присвячено розробці науково-методичних основ та практичних рекомендацій щодо підвищення ефективності господарської діяльності малих підприємств харчової промисловості в нестабільному підприємницькому середовищі. Розвинуто теоретичні засади підприємницького середовища в ринкових умовах господарювання. Здійснено розмежування категорій господарське середовище та підприємницьке середовище. Здійснено оцінку ефективності господарської діяльності малих підприємств харчової промисловості регіону з використанням інтегрального показника. Встановлено рейтинг малих підприємств харчової промисловості за рівнем досягнутої економічної ефективності в умовах невизначеності підприємницького середовища. Запропоновано методику визначення показників-індикаторів можливості припинення господарської діяльності підприємств внаслідок впливу загроз і викликів підприємницького середовища. Обґрунтовано шляхи розвитку партнерства малих підприємств харчової промисловості у сучасному підприємницькому середовищі. Здійснено прогноз ефективності діяльності малих підприємств харчової промисловості, що побудований на основі методів математичного моделювання економічних процесів.

1948. Дунда С. П. Управління розвитком підприємств хлібопекарної галузі : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Дунда Світлана Петрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 263 с.

У дисертації наведено теоретико-методичні основи управління розвитком підприємств, проведено аналіз діяльності підприємств хлібопекарної галузі Автономної Республіки Крим, обґрунтовано напрями їх ефективного розвитку на основі визначення показників інтенсивності та масштабів розвитку, що дозволяє визначити стратегію розвитку хлібопекарного підприємства. Здійснено узагальнення теоретичних основ щодо визначення розвитку підприємства та його управління, що дозволило обґрунтувати авторську позицію та дати визначення цих понять. Дано оцінку ресурсного потенціалу підприємств хлібопекарної галузі, визначено фактори впливу на їх розвиток. Визначено особливості управління розвитком підприємств хлібопекарної галузі, запропоновано схему процесу вибору стратегії розвитку, розроблено модель стратегічного вибору напрямів розвитку хлібопекарного підприємства. Запропоновано модель управління розвитком підприємства хлібопекарної галузі для підвищення його ефективності й отримання економічного та соціального ефекту.

1949. Кандаурова Н. В. Са2+-індуковані зміни мембранного потенціалу мітохондрій міометрія щурів : дис. ... канд. біол. наук : 03.00.04 / Кандаурова Наталія Вадимівна ; Інститут біохімії ім. О. В. Палладіна. – Київ, 2011. – 158 с.

1950. Киктев Н. А. Автоматизированная система управления технологическим процессом получения углекислых солей : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Киктев Николай Александрович ; Национальный университет пищевых технологий. – Киев, 2011. – 206 с.

Дисертацію присвячено розробці системи керування, що забезпечує максимальний вихід вуглекислої міді, цинку й кобальту заданої якості за рахунок використання універсальних моделей, методів і засобів автоматизації. Розроблено фізичну модель процесу електрохімічного розчинення (ЕР), що передбачає поділ анодного й катодного простору з метою зменшення втрат металеві сировини при осадженні на катод. Проведено дослідження статичних властивостей об'єкта керування: площі анода від струму й температури; вольт-амперні характеристики процесу; оптимальної щільності струму від концентрації металу в електроліті; тривалості процесу від заданого виходу продукту; кислотності електроліту від складових його компонентів; вплив матеріалу, застосовуваного як анод, складу електроліту й конфігурації анода на вид зазначених вище залежностей. Удосконалено методи керування щільністю струму й величиною рН. Розроблено алгоритмічні й схемотехнічні рішення завдання автоматизації, у тому числі алгоритми керування анодною щільністю струму й величиною рН. Розроблено структурну схему комплексу технічних засобів АСУ ТП ЕР на базі ПЕОМ і сучасних модулів перетворення і введення інформації. Розроблено програмне забезпечення системи й проведений комп'ютерний експеримент із використанням розроблених методів, що показав поліпшення основних показників системи.

1951. Коваленко Н. М. Впровадження кластерної моделі розвитку молокопереробних підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Коваленко Наталія Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 274 с.

У дисертації висвітлено теоретичні, методичні та сучасні практичні аспекти впровадження кластерної моделі розвитку молокопереробних підприємств харчової промисловості. Запропоновано авторське визначення понять: «кластер», «кластерна модель», «механізм впровадження кластерної моделі». Систематизовано та доповнено існуючу класифікацію кластерів за основними ознаками: географічною, галузевою, структурною,

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

розвитку та інтеграції. Проаналізовано досвід впровадження кластерної моделі на підприємствах світу та України. Здійснено оцінку ефективності функціонування молокопереробних підприємств Запорізької області. Проведено ґрунтовний аналіз передумов створення кластера у молочнопромисловому комплексі Вільнянського району Запорізької області та визначено необхідність його створення. Розроблено модель молочнопромислового кластера підприємств Запорізької області. Запропоновано механізм впровадження кластерної моделі розвитку молокопереробних підприємств харчової промисловості. Обґрунтовано ефективність реалізації інвестиційного проєкту зі створення тваринницького комплексу в Запорізькій області. Запропоновано методичний підхід до оцінки ефективності функціонування підприємств у складі кластера та визначено ефект від створення молочнопромислового кластера у Запорізькому регіоні.

1952. Коткова Н. С. Формування інноваційно-активних підприємств спиртової промисловості : дис. ... канд. екон. наук / Коткова Наталія Сергіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 336 с.

Дисертацію присвячено розробці та поглибленню теоретичних, методичних і прикладних засад формування інноваційної активності підприємств спиртової промисловості в сучасних умовах господарювання з використанням методів кластерного аналізу та множинної лінійної регресії. Удосконалено типову уніфіковану систему організаційної структури промислового підприємства, що здійснює інноваційну діяльність. Застосовано метод «чорного ящика» для формування інноваційної активності підприємств з розробкою системи показників. Використано метод кластерного аналізу в умовах невизначеності точної природи чинників, які змінюються під впливом вектора тиску формування інноваційної активності підприємств. Здійснено оцінку стану техніко-технологічної озброєності підприємств спиртової промисловості, їх інвестиційно-інноваційне забезпечення та досліджено (статистичну) валідність результатів нечіткого кластерного аналізу векторів тиску формування їх інноваційної активності. Визначено стратегії інноваційного розвитку підприємств спиртової промисловості. Здійснено прогнозування залежності капітальних інвестицій у нечіткому класі методом множинної лінійної регресії та аналітичного дослідження з використанням «еталона (базису) порівняння».

1953. Коцюбанська О. О. Становлення та розвиток кондитерської промисловості України (друга половина XIX – 30-ті роки XX ст.) : дис. ... канд. істор. наук : 07.00.01 / Коцюбанська Ольга Олександрівна ; Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет ім. Григорія Сковороди. – Переяслав-Хмельницький, 2011. – 225 с.

У дисертації на основі широкого кола архівних джерел комплексно досліджено становлення та розвиток кондитерської промисловості України у другій половині XIX – 30-х рр. XX ст. Розроблено періодизацію початкових етапів розвитку галузі та класифікацію кондитерських підприємств XIX ст., досліджено особливості розвитку галузі у період НЕПу та індустріалізації. Послідовно розглянуто питання технологій та обладнання, підготовки кадрів. Проведено порівняння розвитку галузі на західних та південно-східних землях України, що різняться низкою історичних обставин.

1954. Лазоренко Н. П. Удосконалення технології маффінів спеціального призначення : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Лазоренко Наталія Петрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 212 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено удосконаленню технології маффінів спеціального призначення шляхом використання цукру білого, фруктози, пребіотика (лактулози) на основі глютенного (пшеничного) та безглютенових (рисове, гречане) видів борошна, соняшникової та кукурудзяної олії, природних антиоксидантів, емульгаторів і хімічних розпушувачів. Досліджено вплив цукру білого, фруктози та лактулози на фізичні, структурно-механічні властивості тіста та готових виробів. Доведено, що лактулозу, як пребіотик, доцільно використовувати у кількості 10% до маси цукру білого/фруктози – для виробництва маффінів оздоровчого (функціонального) призначення. Науково обґрунтовано доцільність та можливість використання безглютенового борошна (рисового та гречаного) у виробництві дієтичних маффінів для хворих на целіакію. На нові види маффінів розроблено та затверджено нормативно-технічну документацію, проведено апробацію та впровадження нових видів маффінів на ФО-П «Самардак».

1955. Лензійон С. В. Розвиток методів розрахунку і обладнання транспортно-технологічних систем у виробництві шампанських вин : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Лензійон Сергій Валентинович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 165 с.

Дисертацію присвячено дослідженню гідродинамічних та масообмінних процесів, які стосуються змішування потоків та технологій бродіння виноматеріалів і створення нової високоефективної масообмінної апаратури для виробничої галузі АПК України. Розроблено алгоритм чисельного моделювання дослідження гомогенізації рідинних середовищ у потоці. Запропоновано форму та метод виготовлення змішувача рідин у потоці; отримано якісні та кількісні характеристики гідродинамічних параметрів потоку у елементі змішувача, які визначають ступінь гомогенізації. Отримано залежності, якими визначається динаміка формування між фазної поверхні в барботажних системах. Одержано залежності по оцінці взаємозв'язків між кількістю розчиненого CO₂ у зброджуваних середовищах з гідростатичними тисками, геометрією і орієнтацією бродильних апаратів у просторі. Досягнуто оцінку енергетичних потенціалів зброджуваних середовищ та розроблено алгоритм визначення і використання енергетичного потенціалу, створеного розчинним діоксидом вуглецю у зброджуваних середовищах на користь їх гомогенізації та процесів регідратації сухих дріжджів.

1956. Луців О. Р. Конкурентна стратегія підприємства в умовах невизначеності (на прикладі молокопереробної галузі) : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Луців Ольга Романівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 227 с.

Дисертацію присвячено розробці теоретичних положень та практичних рекомендацій щодо конкурентної стратегії підприємства в невизначених умовах. Удосконалено визначення термінів «стратегія» та «конкурентна стратегія», методику проведення комплексної оцінки формування конкурентної стратегії окремої стратегічної одиниці бізнесу, що забезпечує покращення механізму та деталізує моделювання імовірних сценаріїв розвитку подій відповідно до критеріїв. Розроблено «колесо розвитку конкурентної стратегії», яке відображає взаємозв'язок між ключовими факторами успіху у галузі, конкурентним статусом та конкурентною стратегією. Створено модель формування програми коригування конкурентної стратегії, за допомогою якої можна визначити вид ризику та його величину, та модель стратегічного аналізу підприємств, яка відображає економічну залежність ризику та конкурентної стратегії. Запропоновано модель формування програми коригування конкурентної стратегії та модель стратегічного аналізу були апробовані на молокопереробних підприємствах Тернопільської області.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1957. Маркова С. В. Оцінка ефективності інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств лікero-горілчаної промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Маркова Світлана Вікторівна ; Державний вищий навчальний заклад «Запорізький національний університет». – Запоріжжя, 2011. – 264 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню методичних підходів оцінки ефективності інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств лікero-горілчаної промисловості. Визначено економічну сутність інновацій та обґрунтовано їх тісний зв'язок з інвестиціями. Досліджено передумови оцінки ефективності інноваційно-інвестиційної діяльності з урахуванням видів ефектів. Удосконалено класифікаційні ознаки сфер інтересів основних суб'єктів інноваційно-інвестиційної діяльності. Проведено оцінку сучасного стану та визначені переваги розвитку підприємств лікero-горілчаної промисловості. Охарактеризовано переваги та недоліки існуючих методологічних підходів оцінки ефективності інноваційно-інвестиційної діяльності. Запропоновано методику оцінки ефективності інноваційно-інвестиційної діяльності для інноватора з урахуванням обмежень, які висувують споживач та інвестор. Удосконалено методику визначення періоду окупності інноваційно-інвестиційного проекту з урахуванням точки беззбитковості. Визначено ефективність від створення інформаційної системи, головна мета якої – активізації інноваційно-інвестиційної діяльності.

1958. Мілінчук О. В. Вартісно-орієнтоване бюджетування як підхід до управління підприємствами харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Мілінчук Ольга Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 219 с.

У дисертації узгоджено змістовні характеристики системи бюджетування та вартісно-орієнтованого управління, запропоновано формування вартісно-орієнтованого бюджетування як сучасного підходу до управління. Удосконалено шведську модель розрахунку грошової доданої вартості Е. Оттосона та Ф. Вейсенріедера, що дозволило створити систему індикаторів, врахування яких дозволить оцінювати вплив управлінських рішень на тренд вартості підприємства. В результаті проведеного дослідження розроблено матрицю прийняття управлінських рішень залежно від еталонної динаміки вартісно-орієнтованих показників на кожній зі стадій життєвого циклу, запропоновано методику розрахунку інтегрального показника щодо визначення стадії життєвого циклу підприємства.

1959. Момчева А. М. Формування стратегії розвитку на засадах комплексного оцінювання діяльності молокопереробних підприємств : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Момчева Анна Миколаївна ; Волинський національний університет ім. Лесі Українки. – Луцьк, 2011. – 222 с.

Дисертацію присвячено дослідженню теоретичних положень та розробці прикладних рекомендацій для формування стратегії розвитку молокопереробних підприємств на засадах комплексного оцінювання їхньої діяльності. Обґрунтовано концептуальний підхід до формування стратегії розвитку підприємства на засадах комплексного оцінювання їхньої діяльності, який ураховує рівень розвитку та розмір підприємства. Обґрунтовано стратегічні напрями розвитку підприємств молочної промисловості, які, на відміну від існуючих, ураховують рівень розвитку та розмір підприємства.

1960. Мостова М. А. Управління санаційними заходами підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Мостова Майя Амірахмедівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 243 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено дослідженню теоретичних і практичних засад управління санаційними заходами підприємств харчової промисловості. Поглиблено понятійно-категоріальний апарат теорії управління санаційними заходами; сформоване власне бачення таких понять: «криза», «санація», запропоновано класифікацію санаційних заходів в залежності від глибини кризового стану, в якому перебуває підприємство. Обґрунтовано методичний підхід до управління санаційними заходами підприємств харчової промисловості, визначені його основні принципи та етапи здійснення. Досліджено тенденції і проблеми розвитку підприємств харчової промисловості, визначено особливості їх кризового стану. Для підвищення ефективності процесу управління санаційними заходами підприємств запропоновано власну методику оцінки санаційної спроможності, що дозволяє визначити необхідність застосування оздоровчих заходів з урахуванням галузевих особливостей підприємств харчової промисловості.

1961. Нагорний Є. В. Ефективність функціонування підприємств спиртової промисловості на засадах інноваційного розвитку : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Нагорний Євгеній Володимирович ; Черкаський державний технологічний університет. – Черкаси, 2011. – 249 с.

Дисертацію присвячено розробці теоретико-методичних положень з підвищення ефективності функціонування підприємств спиртової промисловості на основі удосконалення інноваційно-інвестиційної діяльності, розвитку кооперативно-інтеграційних зв'язків і відносин з урахуванням фінансового і виробничого потенціалу підприємств галузі. Уточнено сутність поняття економічної ефективності, розвинуто методичні підходи до її дослідження та оцінки. Досліджено й визначено особливості становлення та обґрунтовано основні напрямки розвитку організаційно-економічних зв'язків і відносин між підприємствами спиртової галузі та постачальниками сировини; розроблено модель зв'язків і відносин в кооперативно-інтегрованій виробничій структурі, з'ясовано ефективність її впровадження. Досліджено економічну доцільність організації ефективного диверсифікованого та безвідходного виробництва продукції на підприємствах спиртової промисловості. Розроблено та запропоновано для спиртових підприємств бізнес-плани з виробництва біоетанолу та утилізації рідкої спиртової барди шляхом випуску повноцінного гранульованого кормового продукту. Проведено розрахунок необхідних обсягів інвестицій та оцінку економічного ефекту від реалізації проектів.

1962. Палаш А. А. Підвищення ефективності і удосконалення обладнання для культивування мікроорганізмів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Палаш Анатолій Анатолійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 146 с.

У дисертації здійснено поглиблене вивчення технологій і синтезу мікроорганізмів і встановлено закономірності, що стосуються рівнів концентрації розчиненого кисню в культуральних середовищах. Розроблено рекомендації щодо удосконалення апаратурних схем, які стосуються інтенсифікації масообміну, поглибленого використання вхідних енергетичних потоків, піногасіння, реалізації процесів вирощування дріжджів в умовах підвищених тисків, трансформації вихідного низько потенціального теплового потоку від біосинтезу у високопотенціальний.

1963. Романенко В. М. Наближення обмежених розв'язків різнице-вих та диференціальних рівнянь в абстрактних просторах розв'язками відповідних задач Коші : дис. ... канд. фіз.-мат. наук : 01.01.02 / Романенко Вікторія Миколаївна ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2011. – 124 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1964. Семенов О. М. Удосконалення процесів пастеризаційної і стерилізаційної обробки харчової продукції і напоїв : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Семенов Олександр Михайлович ; Подільський державний аграрно-технічний університет. – Кам'янець-Подільський, 2011. – 170 с.

У дисертації представлено результати аналізу сучасного стану технологій пастеризаційної та високотемпературної стерилізаційної обробки продуктів харчування і напоїв, метою яких є забезпечення їх довгострокового зберігання. Показано можливість інтенсифікації перехідних режимів нагрівання і охолодження герметизованих упаковок з продукцією за рахунок збільшення питомої поверхні, що визначається відношенням площі поверхні до їх об'єму. Наведено дані щодо двох шляхів у цьому напрямку. Розроблено аналітичні моделі по оцінці рівнів впливів запропонованих заходів по інтенсифікації теплообміну. Розроблено математичні моделі по оцінці силових впливів на продукцію в герметизованих упаковках за рахунок сполучення потенціальних полів сил тяжіння і сил інерції. Здійснено оцінку впливів вакуумування і хімічної обробки в процесах підготовки тари і пакувальних матеріалів до фасування продукції.

1965. Силка І. М. Удосконалення технології ароматизаторів з ефіроолійної сировини для харчових продуктів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.06 / Силка Ірина Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 209 с.

Дисертацію присвячено актуальному питанню удосконалення технології ароматизаторів з ефіроолійної сировини для харчових продуктів та передбачає розроблення й впровадження способу імітованої дистиляції ефірних олій. За удосконаленою технологією перероблення ефіроолійної сировини отримано п'ять ароматизаторів з ефірної олії кмину та п'ять – з ефірної олії змієголовника молдавського. Оптово-відпускна ціна 1 кг ароматизаторів з масовою часткою висококонцентрованої основи від 0,1 % до 98,0 % становить від 35,79 до 778,505 грн, відповідно. Загальна економія становить 69079,68 грн в рік або 9,1 %. За результатами роботи розроблено проект нормативної документації «Ароматизатори натуральні з ефіроолійної сировини» (ТУ У 02070938103:2010) та «Технологічна інструкція по виробництву ароматизаторів натуральних із ефіроолійної сировини».

1966. Сингаївська А. М. Трансформації вищої економічної освіти у контексті переходу до стійкого розвитку суспільства : дис. ... канд. філос. наук : 09.00.10 / Сингаївська Алла Михайлівна ; Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут». – Київ, 2011. – 239 с.

У дисертаційному дослідженні запропоновано теоретичне обґрунтування філософії вищої економічної освіти на гуманістичних засадах із урахуванням сучасних тенденцій до закладання передумов у стійкому розвитку суспільства. Обґрунтовано концептуальні засади розгортання філософії вищої економічної освіти через комплементарну і конвергентну взаємодію філософії освіти, економічної науки та вищої економічної освіти. Розкрито положення філософії вищої економічної освіти: гуманістичність, фундаментальність, інтегративність, інновативність, праксеологічність, особистісну орієнтованість, соціальну відповідальність. Здійснено періодизацію розвитку вищої економічної освіти.

1967. Сисоєнко І. А. Формування стратегії інтеграційного розвитку підприємств льонопереробної галузі : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Сисоєнко Ірина Анатоліївна ; Херсонський національний технічний університет. – Херсон, 2011. – 209 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

У дисертації проведено аналіз економічної сутності інтеграції та інтеграційного розвитку, на основі чого набув подальшого розвитку понятійний апарат удосконалення стратегії інтеграційного розвитку, зокрема такі його елементи як «стратегія інтеграційного розвитку». Встановлено, що кількість підприємств у галузі значно скоротилася, посівні площі під льон суттєво зменшилися, інтеграційні процеси перебувають на початковому розвитку й не одержали подальшого розвитку через відсутність цільової державної програми й відповідного фінансування. На підставі аналізу основних показників розвитку підприємств льонопереробки встановлено, що кризовий стан галузі обумовлений відсутністю належної системи формування стратегії інтеграційного розвитку. Сформульовано методичні підходи до оцінки інтегрального показника стратегічного розвитку при формуванні агропромислових об'єднань на базі підприємств первинної переробки льону. Розроблено економіко-математичну модель стратегії інтеграційного розвитку. Одержано дані, які дозволяють встановити коефіцієнти доцільності інтеграції, інтегральний показник стратегічного розвитку, що суттєво позначається на подальшому економічному зростанні.

1968. Соловйова О. Л. Удосконалення технології желейного мармеладу спеціального споживання : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Соловйова Оксана Леонідівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 264 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології желейного мармеладу спеціального споживання на пектині та каррагенані і цукрозамінниках нового покоління. Науково обґрунтовано доцільність використання цукрозамінників лактитолу, фруктози та суміші лактитол-фруктоза при виробництві желейного мармеладу, що забезпечують зниження глікемічності, калорійності. Встановлено можливість збагатити склад мармеладу кальцієм завдяки раціональному використанню сухого та нативного молока. Досліджено вплив лактитолу, фруктози та суміші на їх основі на фізичні, структурно-механічні властивості мармеладних мас та готового мармеладу. Розрахована харчова цінність, глікемічність, калорійність мармеладу спеціального споживання. Встановлено, що нові види мармеладу відповідають статусу – вироби з редукованою глікемічністю та редукованою калорійністю і фізіологічно-функціональний продукт. На нові види мармеладу розроблено та затверджено рецептури ЗАТ «Укркондитер», проведено виробничу апробацію.

1969. Теличкун Ю. С. Удосконалення процесу екструджування дріжджового тіста з метою створення високоефективного обладнання : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Теличкун Юлія Станіславівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 210 с.

Дисертацію присвячено дослідженню процесу екструджування газонаповненого дріжджового тіста, вивченню реологічних характеристик газонаповненого тіста, процесів формування об'єму тістової заготовки під час вистоювання та випікання, створенню високоефективних екструзійних агрегатів для здійснення процесу оброблення тістових заготовок із дріжджового тіста. Запропоновано класифікувати процес розрихлення тістових заготовок перед випіканням як розрихлення в статичних умовах (традиційне вистоювання тістових заготовок перед випіканням) та розрихлення в динамічних умовах (екструджування розрихленого тіста). На основі проведених досліджень доведено ефективність використання екструджування дріжджового тіста, наповненого вуглекислим газом за рахунок бродіння і поєднання в одному агрегаті всіх процесів оброблення тістових заготовок, розроблено конструкції бродильно-формувальних агрегатів і машино-апаратні схеми для виробництва джгутоподібних виробів.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1970. Харченко Є. І. Удосконалення технології виробництва борошна з використанням спрямованих повітряних потоків : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Харченко Євген Іванович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 182 с.

Дисертацію присвячено підвищенню ефективності борошномельної продукції за рахунок наукового обґрунтування доцільності повторного застосування спрямованих повітряних потоків аспіраційних та пневмотранспортних установок борошномельного заводу та удосконаленню технології виробництва борошна з використанням спрямованих повітряних потоків. Встановлено вплив вологості проміжних продуктів помелу на якість борошна при розмелюванні, досліджено температуру зерна при різних параметрах повітря та якісні показники борошна. Виявлено вплив відносної вологості повітря на зольність, загальний вихід та вологість борошна. Обґрунтовано вплив повітрообміну на параметри повітряного середовища у виробничих приміщеннях борошномельного заводу. Досліджено та розраховано тепловтрати, які відбуваються при роботі аспіраційних та пневмотранспортних установок. Визначено доцільність повторного використання спрямованих повітряних потоків. Встановлено ефективність роботи фільтрів–циклонів РЦІ та РЦІЕ.

1971. Холодова, О. А. Удосконалення технології озонування пшеничного борошна для виробництва хлібобулочних виробів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Холодова Олена Анатоліївна ; Харківський національний технічний університет сільського господарства ім. Петра Василенка. – Харків, 2011. – 270 с.

Дисертацію присвячено актуальному для борошномельної та хлібопекарської галузей промисловості завданню – удосконаленню технології озонування пшеничного борошна зі слабкою клейковиною для виробництва хлібобулочних виробів. Систематизовано літературні дані щодо напрямків регулювання хлібопекарських властивостей борошна, узагальнено світові наукові й практичні дані про напрямки та ефективність використання озону в харчовій і борошномельній галузях промисловості. Обґрунтовано ефективність використання озону для поліпшення хлібопекарських властивостей борошна. Експериментально підтверджено більш високу ефективність використання озону за інші хлібопекарські поліпшувачі. Визначено вплив озону на властивості біополімерів борошна. Комплексно досліджено вплив озону на структурно-механічні властивості тіста, біохімічні та колоїдні процеси в тісті.

1972. Хоменко, О. І. Удосконалення перехідних процесів та обладнання для очищення цукрових буряків від домішок : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Хоменко Олександр Іванович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 241 с.

Дисертацію присвячено вивченню процесів очищення коренеплодів буряків від забруднень з метою підвищення технологічної якості сировини у цукровому виробництві. Досліджено ефективність існуючих очисних систем бурякоукладальників залежно від фракційного складу сировини. Розроблено математичну модель організації одного з перспективних перехідних процесів видалення з потоку коренеплодів забруднень, зокрема рослинних, шляхом додаткового підведення енергії для розділення компонентів сировини в повітряному середовищі. Запропоновано способи інтенсифікації мокрого очищення сировини від зв'язаних забруднень і експериментально доведена їх доцільність. На основі запропонованих способів і пристроїв розроблено ряд схем підготовки сировини, у тому числі з запровадженням етапів сухого очищення.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1973. Шеманська Є. І. Технологія функціональних жирових продуктів на основі фосфоліпідів та есенціальних жирних кислот : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.06 / Шеманська Євгенія Іванівна ; Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут». – Харків, 2011. – 195 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробці технології функціональних жирових продуктів на основі фосфоліпідів та есенціальних жирних кислот. Визначено теоретичне й практичне підґрунтя для створення нової групи фосфоліпідних жирових продуктів функціонального призначення. Обґрунтовано застосування окремих рослинних олій як джерела есенціальної α -ліноленової кислоти та біологічно активних речовин (токоферолів і каротиноїдів). Розроблено спосіб екстрагування етиловим спиртом фосфатидного концентрату з використанням ліпідної добавки – нерафінованої лляної олії холодного пресування.

2012

**Роботи на здобуття наукового
ступеня доктора наук**

1974. Гапонюк І. І. Науково-технічні основи високопродуктивних інноваційних технологій післязбиральної обробки зерна : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.02 / Гапонюк Ігор Іванович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 466 с.

У дисертації обґрунтовано конвективний спосіб та раціональні режими покращення сипкості ЗЗУ зміненням пошарового градієнта вологи впродовж заданої тривалості сепарування для покращення ефективності та збільшення продуктивності ситових сепараторів. Встановлено наявність ВКТ ККПТ для яких залежність розмірів тіл від їх вологості є незначною. Встановлено фактори впливу та способи управління ВКТ та запропоновано тепло-фізичну модель інтенсифікації процесів дифузії вологи за менших витрат енергії вологообміну. Експериментально доведено фізичну сутність опору ВКД вологи, основні фактори впливу та математичне описання в узагальненому та конкретному виглядах. Уточнено існуючі положення щодо впливу способів підведення РГ на характер міжфазового тепловологообміну. Експериментально доведено переваги способу підведення газів «під розрідженням» над застосовувемим у практиці способом підведення їх «під тиском». На підставі виконаних досліджень запропоновано технологічну модель комбінованих енергозаощадних методів та режимів сушіння зерна, конструкцію енергозаощадного зерносушильного агрегату та способів зневоднення, графоаналітичний метод розрахунків теплового балансу шахтного прямотечійного зерносушильного агрегату. Розроблено схеми управління та підвищення ефективності сушіння зерна.

1975. Костенко Є. Є. Полімерні іоніти з іммобілізованими барвниками у гібридних спектрофотометричних методах аналізу : дис. ... д-ра хім. наук : 02.00.02 / Костенко Єлизавета Євгеніївна ; Харківський національний університет ім. В. Н. Каразіна. – Харків, 2012. – 497 с.

Дисертацію присвячено створенню нового напрямку в аналізі харчових продуктів – застосування фотометричних реагентів, іммобілізованих на полімерних іонообмінниках, для визначення мікрокількостей металів шляхом одержання прозорого твердофазного концентрату. Розроблено комплекс методик визначення мікрокількостей 9 металів у харчових продуктах, що відрізняються простотою виконання, низькими межами визначення, екологічною безпечністю та придатністю для масового контролю якості харчових продуктів.

1976. Петухова О. М. Розвиток інноваційної діяльності підприємств харчової промисловості : проблеми і перспективи : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Петухова Ольга Михайлівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 414 с.

Дисертацію присвячено дослідженню теоретичних, методичних та практичних питань активізації інноваційної діяльності підприємств харчової промисловості України з позиції проблем та перспектив її розвитку. Досліджено генезис та еволюцію теорії інновацій. Узагальнено та удосконалено погляди вчених-економістів на основні дефініції у сфері інноваційної діяльності та підходи до управління інноваційною діяльністю підприємств. Запропоновано варіанти моделей інноваційного розвитку для підприємств харчової промисловості та інтелектуально-інформаційну модель інноваційного процесу «спіраль». Проаналізовано інноваційну діяльність та типи інновацій, характерні для підприємств харчової промисловості. Досліджено наявну методологічну платформу та запропоно-

Роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук

вано авторський підхід до методології здійснення аналізу інноваційної діяльності з позицій її поєднання з іншими площинами функціонування підприємств. Досліджено розвиток процесів кластеризації, обґрунтовано системний підхід до формування інноваційних структур кластерного типу, визначено процедуру та обґрунтовано концепцію побудови кластерів на базі наукового парку. Удосконалено теоретичну модель Г. Ліндквіста відповідно до вітчизняних економічних реалій.

1977. Скопенко Н. С. Інтеграційна взаємодія підприємств харчової промисловості України : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Скопенко Наталія Степанівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 598 с.

Дисертацію присвячено дослідженню теоретичних, методичних та практичних питань активізації інтеграційної взаємодії підприємств харчової промисловості України з позиції проблем та перспектив її розвитку. Досліджено генезис та еволюцію теорії інтеграції. Розглянуто та узагальнено погляди вчених-економістів на основні дефініції у сфері інтеграційної взаємодії суб'єктів господарювання та підходи до управління процесом формування інтегрованих структур, що дало можливість розвинути теорію інтеграції. Досліджено розвиток інтеграційних процесів в Україні та здійснено їх типологізацію у харчовій промисловості. Запропоновано методологію здійснення аналізу інтеграційної взаємодії. Проаналізовано світовий досвід інтеграційних процесів, формування та розвитку інтегрованих структур, обґрунтовано доцільність використання системного підходу до формування інтегрованих структур, визначено процедуру та обґрунтовано концепцію інтеграційної взаємодії підприємств харчової промисловості. Визначено напрями інтеграційної взаємодії підприємств харчової промисловості з урахуванням мотивів та цілей інтеграції, очікуваних інтеграційних переваг, етапу життєвого циклу галузі, динаміки розвитку окремих галузей, інтенсивності та рівня галузевої концентрації, вектору розвитку галузі та швидкості (темпу) консолідації.

1978. Стадник І. Я. Науково-технічні основи процесів та розробка обладнання для безлопатевого змішування тіста : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / Стадник Ігор Ярославович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 353 с.

Дисертацію присвячено розв'язанню проблем енерго- та ресурсозбереження в хлібопекарській та переробній промисловості за рахунок упровадження вдосконаленого безлопатєвого методу змішування з урахуванням стадійності процесу утворення в'язкопружно-пластичного тіста і створення науково обґрунтованих засад технології отримання якісного хліба із застосуванням дискретно-імпульсної деформації на ДБМТ нового покоління. Детально розглянуто деякі фактори визначення інтенсивності процесу змішування. Доведено енергетичні переваги та доцільність використання запропонованих технічних рішень дискретного безлопатєвого змішування тіста-хліба. Вивчено особливості формування структури тіста-хліба та виявлено умови і можливий механізм упровадження вдосконалених процесів диспергування, перемішування та гомогенізації гетерогенних систем. Розроблено науково-технічні основи пластифікації, що ґрунтуються на використанні наноефектів структурного перетворення тіста-хліба.

1979. Шмиголь Н. М. Сучасні підходи до управління доходами підприємств харчової промисловості в умовах розвитку ринкових відносин : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Шмиголь Надія Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 427 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук

У дисертації поставлено та вирішено наукову проблему, що полягає у розробленні теоретико-методологічних і методичних підходів до дослідження процесів управління доходами підприємств харчової промисловості України у сукупності з непрямими доходами, що збагачує і доповнює зміст доходів підприємств харчової промисловості та направлені на підвищення ефективності діяльності підприємств в сучасних умовах господарювання.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1980. Анацький А. С. Удосконалення технології каротиновмісних продуктів *Blakeslea trispora* : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Анацький Андрій Сергійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 169 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технологічних режимів на основних стадіях промислового виробництва каротиновмісних продуктів для інтенсифікації відповідних процесів, покращення їх техніко-економічних показників. Досліджено зміну вмісту розчинного кисню у культуральній рідині при промисловому культивуванні *Blakeslea trispora* по фазам розвитку періодичної культури. Визначено кількісні показники сушіння вологої біомаси, можливі шляхи його інтенсифікації. Здійснено підбір матеріалів для ефективного зневоднення продукту ферментації при фільтруванні культуральної рідини. Запропоновано комбіновану схему екстрагування β -каротину з біомаси для одночасного виробництва декількох каротиновмісних продуктів. Досліджено процеси одержання кристалічного β -каротину, наведено рекомендації для збільшення виходу і ступеня чистоти кристалів.

1981. Бойко В. О. Моделювання елементів теплотехнологічного комплексу цукрового виробництва : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Бойко Володимир Олександрович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 148 с.

Дисертацію присвячено питанням математичного моделювання елементів теплотехнологічного комплексу цукрового виробництва. Виділено чинники впливу на процес тепломасообміну між буяковою стружкою та екстракційною речовиною. Запропоновано методику визначення концентрації та температури буякової стружки та дифузійного соку. Надано результати моделювання проходження концентраційних хвиль по корпусам випарної установки, як відгук на періодичний характер споживання пари вакуум-апаратами. Отримано відповідні розрахункові залежності, надана графічна інтерпретація результатів.

1982. Гайдай І. В. Розробка технології плодово-ягідних алкогольних напоїв підвищеної біологічної цінності : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Гайдай Ірина Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 245 с.

У дисертації теоретично обґрунтовано біологічну цінність плодів дерену шляхом ідентифікації та встановлення концентрації фенольних, ароматичних речовин і амінокислот. Показано вплив попередньої обробки плодів та їх м'язги на ступінь вилучення біологічно активних речовин у сік та екстракт. Досліджено органолептичні та фізико-хімічні показники соку, екстрактів, виноматеріалів і вин з плодів дерену та купажованих з грушевими.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Вибрано найкращі технологічні прийоми обробки м'язги дерену та груші. Встановлено економічну ефективність виробництва сухого та десертного вин з використанням плодів дерену та груші.

1983. Галинська О. М. Лінгвокультурна інформація англійських та українських інтертекстуальних фразеологізмів : дис. ... канд. філол. наук : 10.02.17 / Галинська Олена Миколаївна ; Національний педагогічний університет ім. М. П. Драгоманова. – Київ, 2012. – 245 с.

У дисертації запропоновано новий підхід до вивчення лінгвокультурної інформації англійських та українських інтертекстуальних фразеологізмів. Розроблено нову методик порівняння та зіставлення інтертекстуальних фразеологізмів в англійській та українській мовах. Виявлено залежність граматичних кодів інтертекстуальних фразеологізмів від культурних кодів у зіставлюваних мовах. Встановлено закономірності та відмінності в мотивації лінгвокультурної інформації, закодованій в англійських та українських інтертекстуальних фразеологізмах.

1984. Голубов О. С. Підвищення експлуатаційної надійності паливної апаратури автотракторних дизелів з застосуванням багатофункціональної присадки до палива : дис. ... канд. техн. наук : 05.22.20 / Голубов Олександр Сергійович ; Національний транспортний університет. – Київ, 2012. – 139 с.

У дисертації встановлено зв'язок між питомою силою тертя та концентрацією багатофункціональної присадки в дизельному паливі з використанням розробленої теоретичної моделі. Розкрито механізм впливу багатофункціональної присадки на протизношувальні, антифрикційні властивості дизельного палива. Встановлено оптимальну концентрацію багатофункціональної присадки у дизельному паливі. Визначено кількісну залежність зносу елементів паливної апаратури, гранулометричний склад і коефіцієнти протизношувальних властивостей дизельного палива з додаванням багатофункціональної присадки під час роботи паливної апаратури дизеля.

1985. Гриценко Н. А. Розробка технології поверхнево-активних речовин *Nocardia vaccini* K-8 : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Гриценко Наталія Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 149 с.

Дисертацію присвячено розробці технологій поверхнево-активних речовин (ПАР) *Nocardia vaccini* K-8 за використання відходів виробництва біодизелю та можливості практичного використання ПАР в природоохоронних технологіях. За допомогою математичних методів планування експерименту оптимізовано поживне середовище для культивування *N. vaccini* K-8. Встановлено, що за хімічним складом поверхнево-активні речовини штаму K-8 є комплексом нейтральних, аміно- та гліколіпідів.

1986. Данченко А. Л. Информационная технология мониторинга качества образовательных ресурсов : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.06 / Данченко Алла Леонидовна ; Восточноукраинский национальный университет им. В. Даля. – Луганск, 2012. – 179 с.

Дисертацію присвячено питанням підвищення ефективності процесу вдосконалення якості освітніх ресурсів навчальних систем за рахунок автоматизації моніторингу освітніх ресурсів та інформаційної підтримки прийняття рішень з врахуванням результатів комплексного оцінювання функціональних властивостей та статистичних даних про результати застосування освітніх ресурсів в початковому процесі. Розроблено онтологію моделі вивчення KOPSKOP, що враховує особливості індивідуальних траєкторій вивчення освітніх ресурсів при комплексному оцінюванні. Розроблено програмну реалізацію

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

ІСМ якості освітніх ресурсів у вигляді програмного комплексу АСМІОР та методику автоматизованого моніторингу.

1987. Євчук Я. В. Удосконалення технології сушіння плодів глоду : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / Євчук Яна Валеріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 191 с.

Дисертацію присвячено дослідженню та удосконаленню різних способів сушіння районованих та перспективних сортів глоду. Проведено комплекс аналітичних і експериментальних досліджень підтвердив можливість інтенсифікації процесу сушіння плодів глоду. Теоретично обґрунтовано та розроблено удосконалену схему сушіння плодів глоду з метою зменшення собівартості продукції. Проведено оцінку економічної ефективності сушіння плодів глоду за різних способів сушіння.

1988. Зігунов О. М. Підсистема технологічного моніторингу в системах управління складними технологічними комплексами харчових виробництв (на прикладі дифузійного відділення цукрового заводу) : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Зігунов Олександр Михайлович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 219 с.

Дисертацію присвячено питанням підвищення ефективності цукрового виробництва шляхом створення автоматизованої системи технологічного моніторингу дифузійного відділення. На основі оперативної аналітичної обробки даних реалізовано ефективні ресурсощадні стратегії управління з використанням інтелектуальних механізмів та сценарного підходу. На основі сучасних методів аналізу інформації розроблено ефективні алгоритми оперативної обробки вхідної інформації, ситуаційної класифікації, системних динамічних змінювань, ідентифікації та прогнозування поведінки об'єкта управління. Розв'язано задачу багатоцільового управління технологічним комплексом, що забезпечує покращення якості продукції, підвищення продуктивності обладнання та зниження питомих витрат ресурсів. Створено структуру автоматизованої системи управління дифузійним відділенням цукрового заводу з використанням інтелектуальних механізмів та принципів нелінійної динаміки та детермінованого хаосу. Розроблено алгоритмічне та програмне забезпечення системи управління.

1989. Климаш Н. І. Управління ефективністю діяльності підприємств кондитерської промисловості з позиції вартісно-орієнтованого підходу : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Климаш Наталія Іванівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 233 с.

Дисертацію присвячено розв'язанню теоретичних і прикладних проблем управління ефективністю діяльності підприємств кондитерської промисловості, що передбачає зростання вартості підприємств; проаналізовано тенденції розвитку підприємств кондитерської промисловості; оцінено ефективність господарської діяльності підприємств та визначено вартість підприємств кондитерської промисловості методом чистих активів. Запропоновано методику управління ефективністю підприємств кондитерської промисловості з використанням вартісно-орієнтованого підходу направлену на удосконалення процесу управління та досягнення позитивних результатів господарювання. Обґрунтовано вплив ключових факторів на показник вартості підприємства та побудована економіко-математична модель економічної доданої вартості.

1990. Коваленко С. С. Симетрії Лі та точні розв'язки деяких нелінійних крайових задач із рухомими границями : дис. ... канд. фіз.-мат. наук : 01.01.03 / Коваленко Сергій Сергійович ; Інститут математики. – Київ, 2012. – 141 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

1991. Кроніковський Д. О. Автоматизоване управління технологічними об'єктами з використанням багатопараметричних регуляторів : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Кроніковський Дмитро Олегович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 230 с.

Дисертацію присвячено підвищенню ефективності роботи технологічних об'єктів харчової промисловості за рахунок використання багатопараметричних регуляторів та структур, які забезпечують інваріантність щодо збурень, компенсацію запізнення, перехресних зв'язків та інтегрального насичення. Запропоновано структуру САР адаптивного управління. Сформовано комплекс критеріїв для класу технологічних об'єктів, що дає змогу правильно підібрати алгоритм керування та структуру САР. Розроблено рекомендацію щодо необхідності використання алгоритму керування у відповідності до характеристик об'єкта та вимог до якості САР.

1992. Кушнір О. В. Розроблення ефективної технології пектину із коренеплодів цукрових буряків : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Кушнір Олена Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 134 с.

Дисертацію присвячено проблемі розроблення сучасної комплексної технології бурякового пектину. Обґрунтовано використання та представлені результати досліджень способу біохімічної підготовки коренеплодів цукрового буряку, доведені переваги розробленого способу для отримання пектину високої якості. Розроблено математичні моделі гідролітичного розщеплення протопектинового комплексу біохімічно підготовленої бурякової сировини, сформульовано засади та розроблено спосіб безперервного вилучення пектину та установку для його реалізації. Наведено результати досліджень по модифікації бурякового пектину.

1993. Лановська Г. І. Формування інноваційної політики підприємств спиртової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Лановська Галина Іванівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 231 с.

Дисертацію присвячено розробці теоретичних, методичних і практичних засад формування інноваційної політики підприємств спиртової промисловості. Обґрунтовано та систематизовано складові інноваційної політики за напрямками їх формування, що створює можливості її ефективного формування та застосування відповідних інструментів управління. Розроблено вперше методичні підходи до оцінки ступеня сформованості інноваційної політики підприємства з використанням кількісних показників. Розроблено методику вибору типу інноваційної політики в залежності від загального інтегрального показника ступеня сформованості інноваційної політики та загального показника оцінки позиції підприємства в ринковому середовищі, яка побудована на співвідношенні їх рівнів та критеріїв.

1994. Левківська Т. М. Удосконалення технології каротиновмісних добавок та консервованих продуктів з моркви : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / Левківська Тетяна Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 176 с.

Дисертацію присвячено розробці науково обґрунтованої технології каротиновмісних добавок та консервованих продуктів з моркви, та їх використання при виробництві продуктів харчування. Вивчено вплив попередньої обробки моркви на вихід соку та встановлено оптимальні показники проведення цього процесу. Досліджено різні способи сушіння морквяної сировини (конвективне, кондуктивне, інфрачервоне та у полі НВЧ)

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

та визначено оптимальні режими для кожного з них, які б змогли максимально зберегти біологічно активні речовини моркви, особливо каротин. Розроблено технологію отримання сухого каротиновмісного збагачувача з морквяних вичинок та концентрованого каротиновмісного наповнювача з морквяного соку. Розроблено рецептури консервованих продуктів та кондитерських виробів з використанням сухого каротиновмісного збагачувача, концентрованого каротиновмісного наповнювача та натурального морквяного соку.

1995. Лисак В. Ю. Організаційно-економічні засади використання персоналу підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Лисак Володимир Юрійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 279 с.

Дисертацію присвячено поглибленню теоретико-методичних засад та розробці науково-практичних рекомендацій стосовно формування, оцінювання та ефективного використання персоналу підприємств харчової промисловості, що сприятиме їх ефективному функціонуванню та посиленню конкурентоспроможності. У роботі здійснено оцінку сучасного стану управління персоналом підприємств харчової промисловості; розроблено систему показників оцінки стану персоналу; досліджено та систематизовано методи оцінювання персоналу; вивчено та розширено структуру активів людського капіталу; вдосконалено методику оцінювання персоналу шляхом інтегральної бальної оцінки його активів; обґрунтовано доцільність врахування такого активу як творчий (креативний) потенціал.

1996. Лисенко О. В. «Фаворське світло» у православній традиції: релігієзнавчо-філософський аналіз : дис. ... канд. філос. наук : 09.00.11 / Лисенко Олександр Віталійович ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2012. – 184 с.

1997. Миколенко С. Ю. Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням плазмохімічно активованої води : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Миколенко Світлана Юріївна ; Дніпропетровський державний аграрний університет. – Дніпропетровськ, 2012. – 212 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробленню вдосконаленої технології хлібобулочних виробів з використанням води, підданої дії контактної нерівноважної плазми. Встановлено суттєвий вплив плазмохімічно активованої води на процеси, зумовлені хлібопекарськими властивостями пшеничного борошна. Досліджено біохімічні процеси, що протікають під час бродіння напівфабрикатів, і доведено прискорення його дозрівання. Встановлено поліпшення структурно-механічних властивостей тіста. Визначено особливості зв'язку вологості в тістовому напівфабрикаті та вивчена мікроструктура тіста при використанні плазмохімічно активованої води. Встановлено подовження термінів зберігання виробами свіжості та підвищення рівня їх мікробіологічної стійкості.

1998. Миколів І. М. Інтенсифікація процесів харчових виробництв на основі взаємодії матеріальних та енергетичних потоків : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Миколів Іван Михайлович ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2012. – 185 с.

У дисертації здійснено оцінку і запропоновано промислове використання локальних замкнених енергетичних контурів стосовно випарних апаратів. Виконано аналіз теоретичного підґрунтя використання теплового потенціалу потоків вологовмісткої сировини

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

для концентрованого енергетичного впливу за рахунок вакуумування з метою її деструкції, інтенсифікації масообміну, підвищення виходу цільових компонентів тощо. Показано вплив і необхідність врахування масштабних факторів за геометричного синтезу реакторів у зв'язку зі співвідношенням їх поверхонь і об'ємів. Розроблено теорію створення енергетичних накопичувальних пристроїв на основі розчинених у рідинній фракції газів. Показано існування концентраційного градієнту по розчиненому діоксиду вуглецю в циліндро-конічних апаратах для зброджування цукровмістких середовищ і можливість його використання для інтенсифікації масообмінних процесів. Виконано оцінку енергетичних потенціалів систем забезпечення підприємств стиснутим повітрям, розроблено пропозиції щодо їх використання.

1999. Мукоїд Р. М. Удосконалення технології вівсяного солоду : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Мукоїд Роман Миколайович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 177 с.

У дисертації досліджено органолептичні, фізіологічні, фізико-хімічні і біохімічні показники різних сортів вівса та їх зміни в процесі солододорощення. Встановлено, що голозерний овес, у порівнянні з плівчастим, має значні переваги за вмістом крохмалю, білкових речовин, амінокислот, жирів та ін. Для проведення процесу солододорощення було розроблено та виготовлено експериментальну солододоростильну установку, яка може бути використана для пророщування різних злакових культур.

2000. Науменко К. А. Удосконалення технології екстрактів та концентратів із рослинної сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Науменко Ксенія Андріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 234 с.

Дисертацію присвячено актуальному питанню удосконалення технології екстрактів та концентратів із рослинної сировини з отриманням натуральних концентрованих ароматичних речовин. За удосконаленою технологією отримано концентрати ароматичних речовин з традиційної сировини – екстракту м'яти перцевої та полуничного соку, а також з нетрадиційної ароматичної сировини – екстрактів гілочок чорної смородини та горобини звичайної, що засвідчило можливість раціональної переробки сировини та випуску різноманітного асортименту натуральних ароматичних концентратів, задовольняючи потребу харчової промисловості в них.

2001. Нікітіна Т. А. Механізм консолідації капіталу авіабудівельних підприємств : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Нікітіна Тетяна Андріївна ; Національний авіаційний університет. – Київ, 2012. – 194 с.

У дисертації досліджено теоретико-методичні та практичні аспекти консолідації капіталу авіабудівельних підприємств. Проаналізовано існуючі визначення понять «капітал», «консолідація капіталу», «механізм», «механізм консолідації капіталу підприємства», досліджено існуючі форми консолідації капіталу. Проаналізовано світовий досвід консолідації капіталу провідними авіабудівельними підприємствами. Розкрито передумови, основні причини й особливості консолідації капіталу в галузі авіабудування України та висвітлено наслідки діяльності сучасної форми консолідації капіталу авіабудівельних підприємств України.

2002. Окопна Я. В. Професійно орієнтоване навчання діалогічного мовлення майбутніх працівників сфери обслуговування (німецька мова після англійської) : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02 / Окопна Яна Володимирівна ; Південноукраїнський національний педагогічний університет ім. К. Д. Ушинського. – Одеса, 2012. – 306 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

У дисертації визначено критерії добору дидактичних матеріалів для навчання майбутніх працівників сфери обслуговування німецької мови для професійного спілкування як другої іноземної мови після англійської. Уточнено поняття «плюрилінгвальна професійно орієнтована комунікативна компетенція». Розроблено підсистему вправ для формування плюрилінгвальної професійно орієнтованої комунікативної компетенції в діалогічному мовленні другою іноземною мовою в майбутніх фахівців сфери обслуговування за підтримки навчальної комп'ютерної програми-тренажера «Deutsch nach Englisch», а також розроблено й експериментально перевірено відповідну модель і методику навчання.

2003. Олійник С. І. Удосконалення технології кондиціювання води для лікєро-горілчаного виробництва : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Олійник Світлана Іванівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 148 с.

У дисертації проаналізовано сучасний стан міжнародних та вітчизняних вимог до води, технології її кондиціювання та визначено шляхи удосконалення. Встановлено раціональні значення фізико-хімічних показників води підготовленої та вплив цих показників на органолептичні показники та стійкість ЛГП. Удосконалено спосіб кондиціювання води з мінімізуванням показників прозорості та забарвленості, органічних сполук, заліза, марганцю та азотовмісних мінеральних сполук. Удосконалено класифікацію вод лікєро-горілчаних заводів України.

2004. Павлов С. О. Удосконалення методів розрахунку пакувального обладнання харчових виробництв з робочими елементами змінної жорсткості : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Павлов Сергій Олексійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 175 с.

У дисертації розглянуто особливості динаміки пакетообгортальних і обандерювальних машин, пов'язані з кінематичними збуреннями, які є проявом специфічних законів руху ведучих мас і змінної жорсткості робочих елементів. Поглиблене вивчення взаємозв'язків геометричних, кінематичних і динамічних параметрів дозволило розв'язати задачу стабілізації натягів плівок та стрічок в машинних операціях. Виконано конструкційні розробки, виготовлення та впровадження вузлів стабілізації натягів.

2005. Печериця Ю. В. Стратегічний аналіз як основа формування та реалізації стратегії виноробних підприємств : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Печериця Юлія Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 260 с.

У дисертації розглянуто стратегічне управління як одну із найбільш вагомих конкурентних переваг, оскільки саме воно дозволяє підприємству визначати напрями розвитку, шляхи досягнення поставлених організаційних цілей і забезпечувати дотримання місії та узгоджувати інтереси всіх зацікавлених сторін ведення бізнесу: власників, менеджменту, персоналу, постачальників та споживачів. Запропоновано методичні підходи до визначення ефективності методик стратегічного аналізу для виноробних підприємств; розроблено концепцію визначення напрямів стратегічного розвитку підприємств виноробної галузі з використанням інструментів стратегічного аналізу; науково обґрунтовано типи конкурентної поведінки, які можна застосовувати у тій чи іншій ринковій ситуації при виборі відповідної конкурентної стратегії, що дозволяє стабілізувати стан компанії в умовах сталого розвитку та збільшити її шанс утриматися в певному ринковому сегменті; запропоновано методичні засади вибору моделі стратегічного аналізу та визначено місце стратегічного аналізу в процедурі реалізації стратегії підприємств.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

2006. Пилипенко О. Ю. Динаміка кристалізації льоду на вертикальних охолоджуваних трубах в елементах акумуляторів теплової енергії систем охолодження та кондиціювання повітря : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Пилипенко Олексій Юрійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 265 с.

У дисертації обґрунтовано можливість зменшення електроспоживання підприємствами молочної промисловості, а також офісно-розважальними центрами за рахунок суттєвого зниження споживання холоду в години пікового енергоспоживання шляхом акумуляції холоду в нічні години з подальшим його використанням в години максимального енергоспоживання. Розроблено математичну модель наморознення льоду на циліндричній теплообмінній поверхні. Розроблено методики та програми розрахунку акумуляторів теплової енергії з накопиченням льоду на теплообмінній поверхні з безпосереднім охолодженням льодогенеруючої поверхні.

2007. Рак В. П. Удосконалення технології хліба з використанням хмелю : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Рак Валентина Петрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 230 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології хліба з використанням хмелю для поліпшення споживчих властивостей хліба та збагачення його біологічно активними речовинами хмелю. Обґрунтовано вибір сортів хмелю, спосіб його внесення в тісто, вивчено технологічні властивості хмелю. Дано кількісну оцінку бактерицидного впливу ароматичних сортів хмелю, окремих його компонентів та способу внесення на широкий спектр контамінуючої мікрофлори хліба *Asp. niger*, *Pen. chrisogenum* та *Vac. Subtilis*. Встановлено закономірності впливу параметрів приготування гірких заварок і хмелевих заквасок на показники їх якості. Обґрунтовано вибір мікрофлори для приготування хмелевих заквасок. Розроблено для виготовлення житньо-пшеничного і пшеничного хліба чотирифазний спосіб приготування тіста на хмелевих заквасках із використанням заквашених заварок. Встановлено зниження вмісту фітину в хлібі на хмелевих заквасках та оптимізовано рецептуру хліба, збагаченого БАР хмелю та кальцієм.

2008. Ралко О. С. Організаційний розвиток підприємства та критерії його ефективності : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Ралко Олександра Сергіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 286 с.

Дисертацію присвячено дослідженню теоретичних, методичних та практичних питань організаційного розвитку та критеріїв його ефективності підприємств хлібопекарської промисловості. Досліджено еволюцію концепції організаційного розвитку. Запропоновано методичний підхід до визначення ефективності організаційного розвитку підприємств на основі якісної оцінки стану організаційного розвитку підприємства за показниками: придатності основних засобів, інноваційності основних засобів, професійної майстерності, мотивації, інноваційності продукції, виконання виробничих планів, стабільності забезпечення, стабільності збуту, комерціалізації діяльності. Запропоновано підхід до визначення інтенсивності організаційного розвитку, на основі якого визначено етапи життєвого циклу підприємства, досліджено залежність між інтенсивністю організаційного розвитку та темпами зростання загальноприйнятих критеріїв економічної ефективності. Визначено напрями підвищення ефективності організаційного розвитку та забезпечення його ефективності на підприємствах хлібопекарської промисловості.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

2009. Риндюк Д. В. Розробка методу визначення оптимальних конструктивно-технологічних параметрів процесу гранулювання дисперсних матеріалів екструзією : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Риндюк Дмитро Вікторович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 216 с.

Дисертацію присвячено дослідженню процесу гранулювання дисперсних мас (лузга соняшника та гречки, солома, висівки, деревна стружка та ін.) і розробці інформаційної технології проектування (ІТП) обладнання для обробки дисперсних матеріалів екструзією. Згідно розробленої методики створена математична модель процесу гранулювання дисперсних матеріалів екструзією. Запропоновано новий підхід до проектування вузла пресування гранулятора, також розроблено методику визначення реологічних властивостей досліджуваних дисперсних матеріалів. Досліджено вплив технологічних факторів і конструктивних параметрів вузла пресування гранулятора на закономірності процесу пресування екструзією, з використанням розробленої методики визначені оптимальні конструктивні параметри вузла пресування гранулятора.

2010. Романченко Н. М. Удосконалення технології очищення клеровки тростинного цукру-сирцю : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Романченко Наталія Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 164 с.

Дисертацію присвячено дослідженню способів удосконалення технології очищення клеровки тростинного цукру-сирцю з використанням повернення вапнокарбонізаційного осаду та додаткових реагентів. Проведено експериментальні дослідження технологічних і мікробіологічних показників тростинного цукру-сирцю різних термінів зберігання, на основі яких встановлено залежність якості цукру-сирцю від інтенсивності перебігу мікробіологічних процесів. Розроблено спосіб дезінфекції із застосуванням дезінфекційного засобу на основі натрієвої солі дихлорізоціанурової кислоти («Жавель-Клейд»), що забезпечує високий ефект знезараження щодо всіх груп мікроорганізмів, присутніх у клеровці тростинного цукру-сирцю. Розроблено спосіб та апаратурно-технологічну схему очищення клеровки тростинного цукру-сирцю з використанням вапнокарбонізаційного осаду та основного сульфату алюмінію (ОСА).

2011. Русиняк М. О. Автоматизована енергозберігаюча система керування виробництвом у промисловому пташнику : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Русиняк Михайло Омелянович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 159 с.

Дисертацію спрямовано на вирішення актуальної наукової та технічної проблеми автоматизації управління виробництва яєць у промисловому пташнику. Обґрунтовано напрями енергозбереження та підвищення ефективності у технологічних процесах виробництва яєць з використанням автоматизованої системи керування мікрокліматом промислового пташника. Розроблено адаптивну математичну модель процесу виробництва яєць. Розроблено алгоритм управління та апаратний склад програмно-технічного комплексу, на основі об'єктно-орієнтованих інформаційних технологій.

2012. Сакун Т. М. Релаксаційні процеси у високозбуджених станах молекул барвників : дис. ... канд. фіз.-мат. наук : 01.04.17 / Сакун Тетяна Миколаївна ; Національний авіаційний університет. – Київ, 2012. – 194 с.

Дисертація охоплює теоретичні та експериментальні дослідження фізичних і фотохімічних процесів, які супроводжують явища фотонестійкості молекул (обезбарвлення

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

барвників під дією сонячної радіації, процеси запису інформації при збудженні молекул у високоенергетичні стани, процеси фотопереносу електрона тощо). Практичне значення роботи буде ґрунтуватись на результатах фундаментальних досліджень, які сприятимуть покращанню фотостійкості барвників, розробці носіїв нового покоління для запису інформації.

2013. Труш Ю. Л. Організаційно-економічні засади управління якістю продукції на підприємствах хлібопекарської галузі : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Труш Юлія Леонідівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 279 с.

Дисертацію присвячено розробці теоретичних, методичних, організаційних і економічно-практичних засад управління якістю продукції на підприємствах хлібопекарської галузі м. Києва. Проведено аналіз економічної сутності якості продукції. Запропоновано оцінку якості продукції на підприємствах хлібопекарської галузі. Проаналізовано сучасний стан ринку підприємств хлібопекарської промисловості, зокрема виробництво та споживання хлібопродуктів, асортиментна структура та перевага покупців при виборі продукції, рівень цін та основні проблеми досліджуваної галузі. Розроблено комплекс напрямів для вдосконалення системи управління якістю хлібобулочної продукції, комплексний програмно-цільовий підхід у системі управління якістю продукції підприємств хлібопекарської галузі, який лежить в основі комплексної цільової програми. Розроблено механізм мотивації для підвищення якості продукції.

2014. Форкош Н. М. Управління інвестиційною стратегією на підприємстві : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Форкош Надія Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 256 с.

У дисертації наведено теоретико-методичні основи управління розвитком підприємств, проведений аналіз інвестиційної діяльності підприємств харчової промисловості та виявлено ряд проблем, що потребують вирішення шляхом інвестиційного розвитку. Запропоновано алгоритм реалізації інвестиційної стратегії, в якому розкрито зв'язок базових стратегічних альтернатив із напрямками інвестиційної стратегії, визначена залежність між напрямками інвестиційної стратегії, вибору джерел фінансування та показниками майнового стану підприємства, ліквідності, платоспроможності та рентабельності діяльності. Запропоновано набір напрямів інвестиційної стратегії для кожного з обраних підприємств для подолання наявних на підприємствах проблем.

2015. Фурманова Ю. П. Технологія харчового продукту із зерна гречки : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Фурманова Юлія Петрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 205 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню доцільності оброблення зерна гречки у електромагнітному полі надвисоких частот (ЕМП НВЧ) та розробленню технології виробництва «легких» гречаних зерен. Встановлено зміни хімічного складу зерна гречки після оброблення її ЕМП НВЧ. Вперше визначено можливість і доцільність виробництва «легких» гречаних зерен ЕМП НВЧ. Вивчено вплив потужності ЕМП НВЧ на зростання температури зерна гречки. Встановлено строки зберігання «легких» гречаних зерен з урахуванням різних температурних режимів. Доведено стерилізуючу дію ЕМП НВЧ при обраних режимах оброблення. Науково обґрунтовано та розроблено технологію виробництва «легких» гречаних зерен.

2016. Халайджі В. В. Наукове обґрунтування параметрів обладнання для групового пакування харчових продуктів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Халайджі Вероніка Валеріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 198 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено створенню наукової бази проектування та вдосконалення обладнання для групового пакування харчових продуктів. На основі аналізу компоновочних схем та теорії ймовірності встановлено функціональні залежності між параметрами подавальних і магістрального конвеєрів поточкових ліній для групового пакування. Розроблено та обґрунтовано метод вибору раціональних геометричних параметрів криволінійних ділянок транспортної системи поточкових ліній. Розроблено математичні моделі формування структурних елементів групової упаковки на магістральному конвеєрі з урахуванням фізико-механічних характеристик пакувальних одиниць. На основі топологічного методу дослідження машин виконано аналіз технологічних структурних та кінематичних схем машин для групового пакування. Виконано математичне моделювання операцій переорієнтування заповненої транспортної тари. Експериментально підтверджено адекватність математичних моделей та теоретичних досліджень реальним процесам.

2017. Цирульнікова В. В. Підвищення ефективності технологічних процесів очищення дифузійного соку з використанням додаткових реагентів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Цирульнікова Віта Валентинівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 260 с.

У дисертації теоретично обґрунтовано та експериментально підтверджено доцільність нових способів підвищення ефективності технологічних процесів очищення дифузійного соку, що ґрунтуються на використанні додаткових хімічних реагентів та природних сорбентів – комплексного реагенту «КРОСС-5», дигідрофосфату амонію, фільтроперліту на різних стадіях очищення. Запропоновано та теоретично обґрунтовано механізм дії реагенту «КРОСС-5», механізм утворення гідроксилапатиту в умовах вапняно-вуглекислотного очищення дифузійного соку при використанні дигідрофосфату амонію.

2018. Шейко Т. В. Удосконалення процесу адсорбційного очищення соку столового буряка : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Шейко Таміла Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 190 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню процесу адсорбційного очищення соку столового буряка від небажаних домішок природними адсорбентами. Підібрано ефективний адсорбент шунгіт. Визначено раціональні параметри його використання для очищення соку столового буряка від пектинових речовин, нітрат-іонів, іонів важких металів, шкідливих мікроорганізмів. Досліджено залежність коефіцієнтів зовнішньої і внутрішньої дифузії від температури при адсорбції пектинових речовин шунгітом. Розроблено математичну модель розрахунку тривалості процесу адсорбції до настання фазової рівноваги при поглинанні пектинових речовин із соку столового буряка шунгітом. Удосконалено апаратурно-технологічні схеми виробництва соку столового буряка та харчового барвника з нього, обґрунтовано їх економічну ефективність.

2019. Ярмош В. В. Ефективне використання інтелектуальної власності на підприємствах харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Ярмош Вікторія Віталіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 265 с.

Дисертацію присвячено вирішенню теоретичних, методичних та організаційних питань використання інтелектуальної власності на підприємствах харчової промисловості. Досліджено стан та тенденції розвитку підприємств харчової промисловості та особливості використання даними підприємствами методик оцінки ефективності використання інтелектуальної власності та її вплив на результати та ефективність діяльності підприємств харчової промисловості. Розроблено процедуру визначення вартості об'єктів інте-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

лектуальної власності. Удосконалено методичний підхід до визначення роялті. Розвинуто теорію формування механізму управління ефективністю використання інтелектуальної власності на підприємствах харчової промисловості.

2020. Ястреба С. П. Підвищення ефективності роботи і довговічності олійних пресів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Ястреба Сергій Петрович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 164 с.

У дисертації визначено основні фактори, обумовлюючі обмеження напрацювання і строк служби деталей зеєрного тракту преса. Розроблено методику дослідження зносоустійкості деталей, яка дозволяє вивчити вплив робочого середовища і умов роботи вузлів тертя (швидкості ковзання, питомого навантаження) на характер і інтенсивність зношування сталей та коефіцієнт тертя. Запропоновано математичну модель процесу проходження дисперсного матеріалу у вихідному отворі преса. Запропоновано нову конструкцію вихідного (регульовального) вузла шнекпреса, в якій завдяки використанню вібрації забезпечується поліпшення ефективності відтиснення олії та зменшення енерговитрат.

2021. Ястреба Ю. А. Вдосконалення технології грибного напівфабрикату і комбінованих м'ясних продуктів з його використанням : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Ястреба Юлія Анатоліївна ; Полтавський університет економіки і торгівлі. – Полтава, 2012. – 232 с.

Дисертацію присвячено питанням наукового обґрунтування та вдосконалення технології грибного напівфабрикату та комбінованих м'ясопродуктів, до складу яких він входить. На основі вивчення складу грибів глива звичайна, розроблено технологію виробництва грибного порошкоподібного та структурованого напівфабрикатів, яка дозволяє отримати безпечні харчові продукти для закладів ресторанного господарства та інших підприємств масового харчування. Теоретично обґрунтовано та експериментально підтверджено технологію комбінованих м'ясопродуктів з використанням грибних напівфабрикатів. Комплексно досліджено їх вплив на фізико-хімічні, структурно-механічні, мікробіологічні характеристики паштетних та фаршевих мас для кулінарних м'ясних виробів. Досліджено хімічний склад, біологічну цінність, мікробіологічні та органолептичні показники розробленої продукції, обґрунтовано умови та терміни зберігання. Розраховано економічну ефективність від впровадження результатів досліджень у закладах ресторанного господарства.

2013

**Роботи на здобуття наукового
ступеня доктора наук**

2022. Бут С. А. Оптимізація взаємодії матеріальних та енергетичних потоків у виробництвах солодів і пива : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / Бут Сергій Анатолійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 305 с.

У дисертації представлено аналіз сучасного стану в організації взаємодій матеріальних і енергетичних потоків на прикладі виробництва солоду і пива. Показано доцільність безперервного аудиту енергетичного потенціалу матеріальних і енергетичних потоків і врахування трансформацій їх потенціалів, наявності втрат вторинних теплових ресурсів, що супроводжують використання енергії хімічних зв'язків. Запропоновано заходи по обмеженню температурних градієнтів в зернових масивах. Одержано математичні моделі перебігу рекуперативних процесів енергетичних потоків в процесах пророщування і сушіння солоду, доцільність створення локальних замкнутих систем енергетичного забезпечення. Запропоновано математичний апарат, який стосується переміщень вантажів в транспортно-технологічних системах.

2023. Васильченко О. М. Психологія репродуктивної поведінки особистості : дис. ... д-ра психол. наук : 19.00.05 / Васильченко Ольга Миколаївна ; Інститут соціальної та політичної психології. – Київ, 2013. – 511 с.

У дисертації представлено соціально-психологічну концепцію репродуктивної поведінки особистості та побудовано моделі для системного її вивчення. Застосовано понятійний апарат психологічної науки й визначено її специфіку в соціальній психології.

2024. Верещинський О. П. Наукові основи і практика підвищення ефективності сортових хлібопекарських помелів пшениці : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.02 / Верещинський Олександр Павлович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 383 с.

У дисертації, розроблено наукові основи, методи та засоби підвищення ефективності сортових хлібопекарських помелів пшениці, що передбачають інтенсифікацію технологічних процесів і скорочення структур помелів з використанням операцій лушення зерна в спеціально створених оббивально-луцильних та луцильно-шліфувальних машинах, а також подрібнення проміжних продуктів в машинах дезінтеграторного типу. Створено універсальні типові технологічні модулі без збагачення і з ситовіальним збагаченням проміжних продуктів, як основа для проектування борошномельних заводів різної продуктивності.

2025. Кишенько І. І. Теорія моделювання складу солених м'ясних виробів з використанням багатофункціональних розсільних колоїдних систем : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.04 / Кишенько Ірина Іванівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 399 с.

У дисертації встановлено високий ступінь поширення м'ясної сировини з різними біо- та фізико-хімічними властивостями. Визначено перспективні напрями та способи корегування, регулювання і покращення ФТВ м'ясної сировини шляхом використання багатофункціональних розсільних колоїдних систем. Обґрунтовано їх склад на підставі аналізу сумісності компонентів. Розширено традиційне уявлення про раціональне використання таких компонентів, як тваринні білки вторинної сировини, плазми крові та гемоглобіну крові тварин. Розроблено та впроваджено у виробництво технології копчено-варених виробів.

Роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук

2026. Левицька Н. М. Вища гуманітарна освіта Наддніпрянської України (II пол. XIX – XX ст.) : дис. ... д-ра істор. наук : 07.00.01 / Левицька Надія Миколаївна ; Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет ім. Григорія Сковороди. – Переяслав-Хмельницький, 2013.

2027. Пасічний В. М. Теорія варіаційного моделювання якості м'ясних та м'ясомістких продуктів : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.04 / Пасічний Василь Миколайович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 595 с.

У дисертації обґрунтовано теорію варіаційного моделювання якості м'ясних та м'ясомістких продуктів та можливі напрями з її реалізації. Досліджено технологічні характеристики основної м'ясної сировини, курячого м'яса та субпродуктів. Доведено залежність між буферною ємністю, технологічними і реологічними характеристиками сировини, розчинів гідрокоолідів, модельних фаршів і паштетних мас, що дозволило розробити методи стабілізації якості продуктів, білкових стабілізаторів і емульсій, бурякового барвника в умовах помірного і високотемпературного нагрівання. Розроблено технології комбінованих м'ясних та м'ясомістких продуктів, м'ясних та м'ясо-рослинних консервів, а також продуктів шкільного харчування, які пройшли клінічну експертизу.

2028. Поліщук Г. Є. Формування складних дисперсних систем молочного морозива з натуральними компонентами : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.04 / Поліщук Галина Євгеніївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 438 с.

У дисертації досліджено характер формування основних структурних елементів дисперсних систем молочного морозива залежно від виду натуральних компонентів, їхнього попереднього оброблення та хімічного складу сумішей. Вивчено структурні та термодинамічні характеристики молекул асоційованої води у морозиві та їх вплив на формування кристалізаційної структури морозива. Доведено доцільність застосування у складі молочного морозива інвертного цукру. Розроблено натуральні стабілізаційні комплекси, які не поступаються за технологічною ефективністю сучасним стабілізаторам структури морозива. Нові види морозива молочного характеризуються підвищеною біологічною та харчовою цінністю.

2029. Сокольський Г. В. Фізико-хімічні аспекти утворення і властивості функціональних оксидних матеріалів на основі мангану (IV) : дис. ... д-ра хім. наук : 02.00.04 / Сокольський Георгій Володимирович ; Київський національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2013. – 416 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

2030. Антоненко Л. О. Біотехнологія отримання біомаси вищих базидіальних грибів роду *Coriolus* : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Антоненко Лариса Олександрівна ; Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут». – Київ, 2013. – 208 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено розробці технології отримання біомаси базидіальних грибів роду *Coriolus* – сировини для отримання функціональних харчових продуктів та лікарських препаратів. Встановлено оптимальні джерела вуглецю й азоту, значення вихідного рН середовища, температури культивування для нарощування біомаси штамів *C. versicolor* 353, *C. zonatus* 5302, *C. hirsutus* 5137, *C. villosus* 1009. Встановлено амінокислотний, жирнокислотний, вітамінний склад біомаси, її антибіотичні та антиокиснювальні властивості. Визначено показники цитотоксичності, встановлено протівірусну дію зразків культуральної рідини відносно вірусу простого герпесу-1 та вірусу везикулярного стоматиту в лікувальному режимі.

2031. Арсиненко Н. О. Удосконалення технології хлібобулочних виробів із збалансованим хімічним складом : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Арсиненко Наталія Олексіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 240 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробленню багатокomпонентних борошняно-зернових сумішей для збагачення хлібобулочних виробів максимально можливою кількістю збалансованих за амінокислотним складом білків, поліненасиченими жирними кислотами групи Ю-3 та дефіцитними у сучасних раціонах мікронутрієнтами. Встановлено технологічні властивості розроблених композитних сумішей. Досліджено перебіг основних процесів у тісті з використанням борошняно-зернових сумішей. Розроблено технологію хліба із використанням борошняно-зернових сумішей для хлібобулочних виробів зі збалансованим хімічним складом. Проведено оцінку споживчих властивостей нового хліба «Гармонія». Розроблено пакет нормативної документації.

2032. Бадрук В. В. Рациональне використання цукрозамінників нового покоління при виробництві маршмелоу спеціального призначення : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Бадрук Вадим Володимирович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 233 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробленню маршмелоу спеціального призначення (функціонального, дієтичного та дієтично-функціонального). Визначено технологічні та фізіологічні властивості нових виробів маршмелоу спеціального призначення. Розроблено технологію маршмелоу спеціального призначення з використанням цукрозамінників нового покоління, моноцукриду фруктози, солодових екстрактів, овочевих соків, екстрактів чорного та зеленого чаю, пластифікаторів пшеничних зародків. Інноваційні технології маршмелоу розглянуто як великі технологічні системи, з визначенням критерію ефективності функціонування всієї системи та окремих підсистем. Розроблено рецептури на нові види маршмелоу.

2033. Бондар В. І. Теплообмін під час конденсації пари на поверхні циліндричного струменя рідин : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Бондар Володимир Іванович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 140 с.

У дисертації наведено результати комплексного теоретичного та експериментального дослідження теплогідродинамічних характеристик вертикальних струменів, що витікають через розподільчі пристрої циліндричної форми під час конденсації на них нерухомої пари та пари з протічечного потоку. Розроблено нову методику аналізу теплообміну в циліндричних струменях рідини. Одержано емпіричну залежність для розрахунку теплообміну під час конденсації пари на поверхні циліндричного струменя рідини. Розроблено методику розрахунку теплообміну в теплообмінниках змішування під час конденсації пари на поверхні циліндричних струменів нестисливої рідини.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

2034. Братюк Д. В. Удосконалення технології очищення дифузійного соку із застосуванням додаткових хімічних реагентів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Братюк Дмитро Володимирович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 214 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології очищення дифузійного соку шляхом застосування додаткових хімічних реагентів з метою підвищення ефективності видалення нецукрів з дифузійного соку, отриманого з буряків різної технологічної якості. Встановлено експериментальним шляхом та обґрунтовано на основі методів молекулярно-механічного моделювання ефективність застосування ряду хімічних реагентів (сульфат алюмінію, основний хлорид алюмінію (препарат «Полвак-40» та «Полвак-68»), основний сульфат алюмінію та полігексаметиленгуанідину гідрохлорид («Біодез»)) в процесі очищення дифузійного соку. Визначено, що застосування основних солей алюмінію є більш перспективним, порівняно з сульфатом алюмінію.

2035. Будник Н. В. Удосконалення технології варених ковбас з кістковою пастою : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Будник Ніна Васиївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 262 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології варених ковбасних виробів, збагачених органічним кальцієм та фосфором. Сукупність результатів досліджень дозволила обґрунтувати та експериментально підтвердити доцільність використання кісткової харчової пасти для збагачення ковбасних виробів кальцієм. Досліджено вплив різних режимів термічної обробки на зміну міцності кісткової сировини. Науково обґрунтовано диспергування кісток після термічної обробки в апараті ВА-100. Доведено, що подрібнення таким способом дозволяє отримати кісткову пасту з високим ступенем дисперсності. Підтверджено, безпечність кісткової пасти для шлунково-кишкового тракту людини. Розроблено технологію виробництва кісткової пасти. Досліджено функціонально-технологічні властивості пасти та гарантійний термін її зберігання. Розроблено оптимальні рецептури варених ковбас з кістковою пастою. Досліджено вплив запропонованої добавки на хід технологічного процесу, комплекс показників якості, харчову та біологічну цінність готових ковбасних виробів. Визначено, вміст кальцію та фосфору в готових виробах, умови та терміни їх зберігання.

2036. Вашека О. М. Технологія збагачення вершкового масла порошком із моркви : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Вашека Оксана Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 221 с.

Дисертацію присвячено розробленню технології збагачення вершкового масла введенням до його складу поліфункціональної добавки порошку із моркви під час гомогенізації готового продукту. У роботі обґрунтовано доцільність використання порошоків із моркви криогенного та холодного розпилювального сушіння, досліджено мікроструктуру їх водних суспензій. Розроблено технологічну схему виробництва вершкового масла, збагаченого порошком із моркви. Проведено комплексну оцінку якості готових виробів. Встановлено, що введення порошоків із моркви поліпшує органолептичні властивості готового продукту, зменшує кількість рідкого жиру, виділеного структурою масла, підвищує термостійкість та твердість, пластифікує його консистенцію. Досліджено зміни що перебігають у водній та жировій фазі збагаченого вершкового масла.

2037. Грибков С. В. Розроблення системи підтримки прийняття рішень для управління макаронним виробництвом : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.06 / Грибков Сергій Віталійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 160 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено питанням розроблення системи підтримки прийняття рішень (СППР) та використанню її для підвищення ефективності системи управління макаронним виробництвом. Розроблено функціональну модель управління макаронним виробництвом на основі методології структурного аналізу та проектування SADT. Формалізовано й розроблено математичну модель багатокритеріальної задачі формування розкладу виконання замовлень. Розроблено модель сховища даних та обґрунтовано доцільність його використання як інформаційного джерела системи. Для накопичення в ньому інформації у хронологічній послідовності створено пакети завантаження даних. Розроблено програмні засоби для забезпечення інтерфейсу користувача, реалізації моделей і методів вирішення задач прийняття рішень.

2038. Добоній І. В. Удосконалення технології вермутів з використанням сировини Закарпатського регіону : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Добоній Інна Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 206 с.

У дисертації теоретично обґрунтовано доцільність використання пряно-ароматичної сировини Закарпатського регіону у технології вермутів шляхом ідентифікації та встановлення якісного складу і кількісного вмісту в сировині ефірних олій. Запропоновано науково обґрунтований вибір композиції пряно-ароматичної сировини з урахуванням якісного складу, кількісного вмісту та порогових концентрацій речовин ефірних олій та розроблено комп'ютерну програму, яка враховує вищезазначені показники та дозволяє створювати композиції з прогнозованим ароматом. Встановлено раціональні технологічні параметри екстрагування біологічно активних речовин із пряно-ароматичної сировини при виготовленні екстрактів для вермутів. Удосконалено технологію підготовки виноматеріалів для виробництва вермутів шляхом вибору марки активного вугілля та підібрано ефективний матеріал стабілізуючої дії для обробки вермутів з урахуванням максимального збереження в них біологічно активних речовин. Розраховано економічну ефективність виробництва білого міцного та десертного вермутів з використанням рослинної сировини Закарпаття.

2039. Жученко О. А. Автоматизація процесів керування екструзією полімерних матеріалів в умовах зміни режимів функціонування : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Жученко Олексій Анатолійович ; Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут». – Київ, 2013. – 211 с.

Дисертацію присвячено питанням підвищення ефективності процесу екструзії полімерів шляхом створення системи автоматизації процесів керування нею в різних технологічних режимах роботи, яка б відповідала сучасним вимогам ресурсо- та енергозбереження. Синтезовано систему керування режимом розігріву, яка мінімізує час розігріву без перегрівання корпусу екструдера. Створено нечітку систему керування, для перевірки ефективності якої розроблена модель режиму пуску на основі штучних нейронних мереж. Проведено дослідження запропонованих систем керування, яке здійснювалось за допомогою спеціально розробленої імітаційної моделі процесу екструзії, показало високу ефективність досліджуваних систем.

2040. Заїка В. І. Автоматизоване управління відділенням дефекосатурації цукрового заводу на основі принципів нелінійної динаміки : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Заїка Володимир Іванович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 212 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено питанням підвищення ефективності цукрового виробництва шляхом створення автоматизованої системи прогнозування та підтримки прийняття рішень системи керування відділенням дефекосатурації. Розроблено ефективні алгоритми аналізу вхідної інформації, виявлення структурних перетворень системи, прогнозування кардинальних змін. Розроблено та проаналізовано ієрархічну структуру управління технологічним комплексом, відділенням дефекосатурації. Створено структуру автоматизованої системи управління «АСУТП Дефекосатурації» цукрового заводу з використанням інтелектуальних механізмів, принципів нелінійної динаміки та детермінованого хаосу.

2041. Запотоцька О. В. Коекструзійні продукти підвищеної харчової цінності : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Запотоцька Олена Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 222 с.

Дисертацію присвячено актуальним проблемам харчоконцентратної промисловості – створення нових продуктів високотемпературної екструзії з фруктовими начинками, готових до споживання без кулінарного оброблення з підвищеною харчовою та біологічною цінністю. Встановлено оптимальне дозування пектинів, крохмалю різного природного походження з метою створення стабілізаційних систем для виготовлення фруктової начинки з певними органолептичними та структурно-механічними властивостями на основі комплексного дослідження реологічних і сорбційних властивостей гідроколідів. Запропоновано спосіб підвищення харчової цінності корпусу для коекструзійних продуктів додаванням в рецептуру гороху, сочевиці, квасолі, люпину, соняшникового шроту та клітковини різного природного походження. Проведено апробацію в умовах промисловості та обґрунтовано соціально-економічну ефективність нових сухих сніданків коекструзійної технології.

2042. Іващенко Н. В. Дослідження низькотемпературних режимів сушіння буякового жому : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Іващенко Наталія Вікторівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 139 с.

Дисертацію присвячено дослідженню мікропористої структури, особливостей внутрішнього вологоперенесення та теплофізичних характеристик буякового жому, експериментальному дослідженню кінетики процесу сушіння буякового жому при низькотемпературних режимах, вдосконаленню конструкції багатострічкової конвеєрної сушарки для матеріалів рослинного походження. За результатами експериментальних досліджень отримані параметри при низькотемпературному сушінні буякового жому, які забезпечують зменшення енерговитрат при збереженні якісних показників сухого матеріалу, який може використовуватись для отримання пектиновмісної сировини. Проведено аналіз впливу температурного режиму сушіння на відновлення початкових властивостей шляхом поглинання води. Отримано математичні залежності для визначення структурних, теплофізичних, масообмінних характеристик буякового жому, розрахунку конструктивних параметрів і режимів роботи п'ятиконвеєрної сушарки.

2043. Йовбак У. С. Розроблення напівфабрикатів драгледоподібної структури для борошняних кондитерських виробів з використанням пектиновмісної овочевої сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Йовбак Уляна Сергіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 278 с.

Дисертацію присвячено актуальним проблемам кондитерської промисловості – розробленню технологій напівфабрикатів драгледоподібної структури підвищеної харчової цінності з використанням пектиновмісної морквяної, гарбузової та яблучної сировини та

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

полісахаридних комплексів. Встановлено та оптимізовано вплив технологічних факторів на формування структури драгледоподібних начинок на основі гідролізованих морквяного, морквяно-яблучного та гарбузового пюре та желейної глазурі на основі морквяного пектиновмісного соку з застосуванням комбінацій драгледутворювачів – НМ, LM, LMA пектинів і модифікованого крохмалю. Науково обґрунтовано та експериментально підтверджено механізм утворення змішаних гелів при формуванні структури термостабільних начинок з термозворотними та тиксотропними властивостями: на основі морквяного і морквяно-яблучного пектиновмісного пюре. Доведено підвищення вмісту БАР: вітамінів, мінеральних речовин.

2044. Касян І. М. Удосконалення технології зберігання цукрових буряків шляхом застосування ефективних дезінфектантів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Касян Ірина Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 240 с.

Дисертацію присвячено дослідженню способів удосконалення технології зберігання цукрових буряків з використанням дезінфектантів нового покоління для обробки коренеплодів під час закладання в кагати. Встановлено залежність ступеня ураження коренеплодів кагатною гниллю та показників технологічної якості цукрових буряків від видового складу асоціативної групи мікроорганізмів. Досліджено ефективність застосування дезінфікуючих засобів на основі натрієвої солі дихлорізаціанурової кислоти («Санітарін», «Жавель-Клейд»), полігексаметиленгуанідину гідрохлориду («Біодез», «Гембар»), цитросайду («Нобак», «Нобак-фермент»), монензину натрію («Каморан»), природних оксикислот («Бетастаб») з метою пригнічення розвитку мікробіологічних процесів під час зберігання цукрових буряків. Розроблено способи дезінфекції коренеплодів цукрових буряків під час зберігання у кагатах, застосування яких дозволяє підвищити вихід білого цукру з одиниці сировини за рахунок зменшення втрат бурякомаси та сахарози, спричинених розвитком мікробіологічних процесів при зберіганні. Розроблено методики визначення масової частки сахарози в буряковій сировині, жомі, жомо-пресовій воді, дифузійному та буряковому соках ефективність і достовірність яких підтверджено промисловими випробуваннями на ВАТ «Пальмірський цукровий завод».

2045. Кашкарьов А. О. Удосконалення інформаційного забезпечення системи керування організаційно-технічним комплексом виробництва комбікормів на основі еталонної моделі : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Кашкарьов Антон Олександрович ; Таврійський державний агротехнологічний університет. – Мелітополь, 2013. – 195 с.

Дисертацію присвячено розв'язанню науково-прикладної задачі щодо удосконалення інформаційних функцій системи керування організаційно-технічним комплексом (ОТК) виробництва комбікормів (ВК) на основі еталонної моделі, що дозволяє підвищити його надійність та забезпечити неперервність технологічного процесу виробництва продукції тваринництва. Для розв'язання поставлених завдань у роботі проаналізовано технологічні схеми ВК та автоматичні системи керування (АСК) технологічним процесом. Обґрунтовано використання математичного апарату функціональних мереж Петрі для синтезу ОТК, його імітаційної моделі та АСК ним з урахуванням технологічної схеми та параметрів, які підлягають контролю, керуванню та реєстрації. Наведено структуру програмного забезпечення АСК ОТК ВК.

2046. Ковальова О. С. Удосконалення технології виробництва солоду з використанням плазмохімічно активованої води : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Ковальова Олена Сергіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 242 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробленню вдосконаленої технології виробництва солоду з використанням води, підданої дії контактної нерівноважної плазми. Встановлено суттєвий вплив плазмохімічно активованої води на процеси, що відбуваються в зерновому матеріалі при його пророщуванні. Досліджено фізико-хімічні та біохімічні процеси, що протікають в солодовому зерні, і доведено значне прискорення ростових процесів. Встановлено особливості адсорбційних процесів в зерновому матеріалі при використанні плазмохімічно активованої води. Визначено раціональні параметри солододорощення за удосконаленою технологією. Встановлено покращення мікробіологічного стану солоду. Досліджено екологічні особливості використання активованої води в солододорощенні.

2047. Конон А. Д. Вдосконалення технології синтезу поверхнево-активних речовин *Acinetobacter calcoaceticus* IMB B-7241 : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Конон Анастасія Дмитрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 189 с.

Дисертацію присвячено вдосконаленню технології поверхнево-активних речовин (ПАР) *Acinetobacter calcoaceticus* IMB B-7241 на етанолі та інших вуглецевих субстратах, а також дослідженню практичного використання препаратів ПАР різного ступеню очищення. Показано, що препарати ПАР *A. calcoaceticus* IMB B-7241 різного ступеню очищення знижували виживання деяких дріжджів і бактерій (у тому числі й фітопатогенних) на 50–100 % та кількість адгезованих клітин до різних абіотичних поверхонь на 48–98 %.

2048. Костюк Є. В. Удосконалення приводів машин на основі сучасних систем регулювання : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Костюк Євген Володимирович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 179 с.

У дисертації розглянуто особливості розвитку сучасних технологічних процесів пакувальної галузі із врахуванням особливостей роботи приводів машин на основі сучасних систем регулювання. Виконано дослідження використання принципів частотного регулювання електроприводів машин як засобів реалізації потрібних параметрів технологічного процесу системи регулювання з використанням інверторів струму. Особливу увагу приділено дослідженню механічних характеристик асинхронного електродвигуна при роботі на частотах нижче номінальної. Здійснено повний технологічний розрахунок механічного маніпулятора для формування укрупнених транспортних одиниць з отриманням даних для проведення досліджень динаміки. Розроблено пропозиції щодо забезпечення абсолютної безударності за досягнення швидкодії в роботі виконавчих органів механізмів за рахунок вибору геометричних і кінематичних параметрів, а також співвідношення між ними. Здійснено впровадження використання отриманих результатів в процесі проектування та виготовлення нових зразків обладнання.

2049. Коцюбанський А. М. Інтенсифікація процесу уварювання цукрового утфелю на основі імітаційного моделювання роботи вакуум-апарата : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Коцюбанський Андрій Миколайович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 210 с.

Дисертацію присвячено вирішенню проблеми інтенсифікації та оптимізації роботи вакуум-апарата періодичної дії на основі сучасних теоретичних уявлень та практичних підходів до процесів, що відбуваються за умов промислової кристалізації сахарози у вакуум-апараті. Отримані результати досліджень за допомогою імітаційної моделі роботи вакуум-апарата засвідчили, що початковий сироп у вакуум-апараті (маса сиропу в ваку-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

ум-апараті на момент введення затравочного матеріалу) має бути в межах 29–33% до маси звареного утфелю у вакуум-апараті. За допомогою аналітичної моделі ізогідричного уварювання утфелю отримана залежність зміни масової витрати розчину підкачки в функції відносного часу вару. Запропоновано конструкцію нагрівної камери з встановленим пристроєм упорядкування циркуляційного потоку утфелю, та конструкцію вакуум-апарата оснащеного пристроєм введення цукрового розчину.

2050. Кравченко О. В. Підвищення ефективності функціонування підприємств хлібопекарської промисловості (на прикладі Черкаської області) : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Кравченко Оксана Валеріївна ; Черкаський державний технологічний університет. – Черкаси, 2013. – 219 с.

У дисертації представлено теоретичні засади формування ефективності, обґрунтовано методичні основи оцінювання ефективності підприємств хлібопекарської промисловості. Досліджено особливості розвитку зерновиробничих, зернопереробних та хлібопекарських підприємств у Черкаській області в сучасних умовах господарювання. Проаналізовано основні економічні показники діяльності підприємств хлібопродуктового підкомплексу регіону за 1990–2011 рр., оцінено ефективність їх функціонування. За результатами дослідження здійснено прогнозування розвитку хлібопекарської промисловості Черкаської області на 2012–2015 рр. та запропоновано напрями підвищення його ефективності. Запропоновано організаційно-виробничу модель інтегрованого формування у хлібопекарській промисловості Черкаської області та методичний підхід до оцінювання ефективності об'єднання підприємств.

2051. Красуля О. О. Технологія ферментованих напоїв з харчовими волокнами : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Красуля Олена Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 242 с.

Дисертацію присвячено розробленню технологій ферментованих напоїв з харчовими волокнами різного походження (апельсиновими Citri-Fi та яблучним пектином в клітковині) та на основі сухих сироватко-солодових сумішей. Обґрунтовано доцільність виготовлення ферментованих напоїв на основі молочної сироватки різними способами оброблення. Методом ІЧ-спектроскопії визначено форми зв'язку вологи в сироватко-рослинних сумішах. За технологічними характеристиками та полісахаридним комплексом харчових волокон визначено їх оптимальну кількість для збагачення, підвищення в'язкості напою та надання повноти смаку. За показниками бродильної активності підібрані раси дріжджів та встановлено раціональні режими ферментації сироваткового суслу підвищеної в'язкості. Розроблено склад сухих сумішей на основі сироватки та солоду житнього ферментованого для виробництва напоїв бродіння. Підібрано раси дріжджів, встановлено раціональні режими відновлення сухої суміші та зброджування суслу. Визначено вміст вторинних продуктів бродіння в суслі збродженому різними расами дріжджів для встановлення їх впливу на смак і аромат напою. Проведено комплексну оцінку харчової цінності ферментованих напоїв. Розроблено та затверджено у встановленому порядку проект нормативної документації на напої.

2052. Кудренко Н. В. Шляхи підвищення економічної ефективності функціонування підприємств комбикормової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Кудренко Наталія Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 215 с.

У дисертації вирішено важливе питання пошуку нових шляхів підвищення економічної ефективності функціонування підприємств комбикормової промисловості, розкрито сутність та концептуальні засади формування економічної ефективності обґрунтовано

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

основні теоретико-методичні аспекти щодо оцінювання економічної ефективності функціонування підприємств комбікормової промисловості. Досліджено особливості функціонування та перспективи розвитку вітчизняного ринку комбікормів, проаналізовано основні економічні показники ефективності роботи підприємств комбікормової промисловості за 2004–2011 рр. Запропоновано авторський методичний підхід до визначення впливу факторів зовнішнього і внутрішнього середовища на економічну ефективність функціонування підприємств комбікормової промисловості, в основу якого покладено системний аналіз, моделювання та визначення взаємозв'язку між показниками та факторами впливу на них. Обґрунтовано методичний підхід до оцінювання економічної ефективності функціонування підприємств комбікормової промисловості на основі інтегрального показника, яка дозволить діагностувати не тільки сучасний стан підприємств, а й перспективу розвитку.

2053. Леус Р. М. Удосконалення процесів стабілізації продукції харчових виробництв : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Леус Руслан Миколайович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 145 с.

Дисертацію присвячено дослідженню та удосконаленню технологій стабілізації якісних та енергетичних показників харчових продуктів і напоїв. Розроблено аналітичні моделі по оцінці впливів концентрацій розчинів сухих речовин на температури фазових переходів, взаємозв'язків між показниками активності води і осмотичних тисків. Феноменологічними і експериментальними дослідженнями показана перспективність поглибленого вивчення напрямку, пов'язаного з дестабілізацією термодинамічних станів харчових середовищ. Розроблено пропозиції щодо удосконалення технологій і обладнання для стабілізації харчових напоїв і середовищ.

2054. Лисенко Ж. П. Бюджетування як інструмент підвищення ефективності управління запасами підприємств : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Лисенко Жанна Петрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 257 с.

У дисертації актуальність дослідження обумовлена необхідністю оптимізації запасів підприємств з метою зростання ефективності управління запасами. У складі основних інструментів здійснення управління запасами одне із чільних місць займає бюджетування. Використання бюджетування як інструменту управління запасами носить фрагментарний характер, що не дозволяє повною мірою скористатись його перевагами. В роботі бюджетування розглянуто з позицій здійснення управлінської діяльності через реалізацію функцій управління: планування, організації, координування, мотивації і контролю. Запропоновано теоретичний підхід до визначення цілей, завдань та класифікації бюджетів, а також авторське визначення понять «бюджет», «бюджетування», «процес бюджетування», «оптимальний виробничий запас», «ефективність управління запасами». Визначено критерії обрання найбільш ефективної моделі управління запасами та здійснення бюджетування.

2055. Малета Б. В. Підвищення ефективності масообміну в колонних апаратах з циклічним рухом фаз : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Малета Богдан Володимирович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 201 с.

Дисертацію присвячено підвищенню ефективності масообміну в тарілчастих колонних апаратах за рахунок забезпечення ідеального витіснення по рідині та парі з використанням спеціальних контактних пристроїв. Розроблено програмне забезпечення та проведено математичне моделювання циклічного процесу масообміну в бражній колоні.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Досліджено вплив параметрів процесу та керуючих факторів моделі на ефективність розділення. Розроблено та запатентовано конструкції контактних пристроїв, які забезпечують ідеальне витіснення по рідині та парі. Проведено дослідження роботи бражної колони та підтверджена адекватність математичної моделі експериментальній установці. У промислових умовах продемонстровані переваги циклічного режиму над стаціонарним.

2056. Малишев В. О. Розроблення способів декальцинації соку другої сатурації кліноптилолітами : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Малишев Віктор Олександрович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 184 с.

У дисертації обґрунтовано та доведено експериментальними дослідженнями ефективність застосування в якості іонообмінників з великою іонообмінною ємністю по відношенню до іонів кальцію, що містяться в соку другої сатурації, кліноптилолітів. Вперше визначено вплив кліноптилоліту на деамонізацію заводських конденсатів сокових парів. Розроблений спосіб деамонізації аміачних конденсатів дає можливість використовувати їх в якості екстрагента цукру. На основі експериментальних досліджень встановлені оптимальні параметри проходження іонообмінних процесів між соком і твердою фазою кліноптилоліту. Наведено результати промислових випробувань розробленого способу декальцинації соку II сатурації, які показали високий ефект видалення солей кальцію, що дозволяє відмовитися від використання антинакіпінних речовин і виварювання випарної установки.

2057. Мельник О. П. Колоїдно-хімічні властивості водних суспензій крохмалів та їх роль у процесах структуроутворення : дис. ... канд. хім. наук : 02.00.11 / Мельник Оксана Петрівна ; Інститут біологічної хімії ім. Ф. Д. Овчаренка. – Київ, 2013. – 138 с.

2058. Мирошник М. М. Кінетика термічної деструкції окремих видів біомаси як альтернативного палива : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Мирошник Марія Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 162 с.

Дисертацію присвячено дослідженню процесів термохімічного перетворення окремих видів твердої біомаси як альтернативного палива для факельного спалювання у промислових енергетичних установках. Проведено експериментальні дослідження процесу термічної деструкції окремих видів твердої біомаси та розраховано кінетичні константи рівняння Арреніуса для процесу зневоднення та виходу летких із застосуванням ТГА. Розроблено методики розрахунку стадії прогріву та зневоднення вологої паливної частинки, виходу летких речовин з біомаси. Проведено дослід з факельного спалювання твердої біомаси як індивідуального виду палива, так і в суміші з вітчимизаним низько реакційним антрацитом.

2059. Молодницька О. М. Удосконалення технології очищення густих напівпродуктів цукрового виробництва : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Молодницька Олена Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 206 с.

У дисертації проведено дослідження по підвищенню очищення густих напівпродуктів, в результаті яких обрані нетоксичні реагенти: ПГМГХ, активне вугілля марки СКН-3 та целюлоза марок Diacel-150 та Армоцель. Розроблено новий спосіб очищення сиропу з використання ПГМГХ і активного вугілля або ПГМГХ і целюлози, який дозволяє одержати високий ефект очищення сиропу, збільшити ефект знебарвлення і зменшити кала-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

мутність. Встановлено значне покращення технологічних показників очищеного сиропу за умов застосування зазначених реагентів. Використання удосконаленої технології очищення сиропу після III корпусу випарної станції надає можливість отримати сироп з високими якісними показниками. Розроблено комплексний реагент для освітлення цукровмісних розчинів при поляриметричному визначенні вмісту сахарози у густих напівпродуктах цукрового виробництва. Встановлено, що комплексний реагент не розкладає сахарозу при поляриметричних визначеннях. Удосконалена методика визначення масової частки сахарози із застосуванням комплексного реагенту.

2060. Мошенський А. О. Інформаційна технологія прогнозування показників якості радіозв'язку із використанням звітів змагань з радіоспорту : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.06 / Мошенський Андрій Олександрович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 230 с.

Дисертацію присвячено дослідженню та побудові інформаційних технологій для розроблення і впровадження баз і сховищ даних комп'ютерної підтримки рішень для організації радіозв'язку в діапазоні коротких хвиль. Розроблено та перевірено на реальних даних основні процедури інформаційної технології прогнозування показників якості радіозв'язку за умови використання додатково до традиційних джерел вхідної інформації сховища даних спортивних змагань з радіоспорту. Розроблено узагальнений алгоритм прогнозування показників якості радіозв'язку із використанням елементів статистичного та образного аналізу. Проведене дослідження доводить можливість суттєвого покращення достовірності та оперативності прогнозу якості радіозв'язку за рахунок залучення даних аматорських змагань з радіоспорту та використання сучасних інформаційних технологій оброблення експериментальних даних.

2061. Ноздрюхіна І. В. Удосконалення технології виробництва комбікормів для перепелів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Ноздрюхіна Інна Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 155 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню доцільності застосування насіння льону як концентрованого джерела білка та енергії у кормовиробництві та удосконаленню технології виробництва комбікормів для перепелів з його використанням. Досліджено хімічний склад і біологічну цінність основних сортів насіння льону, які вирощуються в Україні. Обґрунтовано доцільність використання насіння льону олійного сорту «Південна ніч», який містить значну кількість жиру та білка з високою біологічною цінністю. Встановлено необхідність використання екструзійного оброблення сумішей сої з доданням насіння льону (ляною макухою). Досліджено зміни біохімічного складу сумішей під час екструдкування. Розроблено білкові додавки на основі екструдованих сумішей бобів сої з насінням льону (ляною макухою) та сухої молочної сироватки. Визначено показники якості отриманих білкових добавок. Науково обґрунтовано та удосконалено технологію виробництва комбікормів для перепелів з використанням розроблених білкових добавок.

2062. Осьмак Т. Г. Розроблення технології морозива з цукрозамінниками : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Осьмак Тетяна Григорівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 255 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробленню технології морозива з цукрозамінниками: фруктозою та глюкозно-фруктозними сиропами з додаванням білкової добавки – сиру кисломолочного. Досліджено температуру замерзання сумішей для морозива з цукрозамінниками. За допомогою методу ортогонального композиційного

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

планування другого порядку науково обґрунтовано оптимальні склад та параметри процесу фризирования суміші. За допомогою диференційно-скануючої калориметрії встановлено, що введення до складу морозива з цукрозамінниками сиру кисломолочного дозволяє підвищити масову частку зв'язаної вологи. Методом високоефективної рідинної хроматографії встановлено вуглеводний склад морозива з цукрозамінниками. Досліджено амінокислотний склад морозива з фруктозою і сиром кисломолочним.

2063. Пашенко О. П. Стратегічне управління розвитком молокопереробних підприємств : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Пашенко Ольга Петрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 268 с.

Дисертацію присвячено вивченню теоретичних та методичних засад стратегічного управління розвитком молокопереробних підприємств. Проведено аналіз молокопереробної галузі харчової промисловості Житомирської області, з'ясовано основні проблеми її функціонування в умовах посилення євроінтеграційних процесів. Здійснено оцінку ефективності діяльності досліджуваних підприємств, ймовірності їх банкрутства. Запропоновано при виборі стратегії розвитку молокопереробного підприємства враховувати результати оцінки його стабільності та інтенсивності розвитку. Удосконалено методи оцінки стабільності та інтенсивності розвитку. Розроблено матрицю вибору стратегії розвитку підприємств на основі зазначених показників. Рекомендовано стратегії розвитку та відповідні методи управління змінами досліджуваних підприємств.

2064. Петрікей Р. В. Удосконалення процесу сатурації та розробка обладнання для насичення напоїв діоксидом вуглецю : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Петрікей Руслан Володимирович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 177 с.

У дисертації досліджено процес насичення напоїв газоподібним діоксидом вуглецю в потоці з використанням явища штучної кавітації, яка генерується гідродинамічним шляхом за допомогою підведення газового компоненту в кавітаційну порожнину основного потоку рідини на основі комп'ютерного, математичного моделювання та у виробничих умовах з метою вдосконалення процесу сатурації. Розроблено, виготовлено, досліджено та впроваджено у виробництво гідродинамічний кавітаційний пристрій для насичення напоїв в потоці, який використовується в складі ділянки насичення синхронно-змішувальної сатураційної установки. Визначено вплив основних та додаткових факторів на якість газованих напоїв. За результатами досліджень рекомендовано оптимальні режими насичення напоїв для забезпечення низьких енерговитрат, високої продуктивності, ефективності процесу та високої якості газованих напоїв. Розроблено апаратно-технологічну схему виробництва газованих напоїв.

2065. Петруша О. О. Удосконалення технологічного процесу попередньої дефекації дифузійного соку шляхом моделювання та оптимізації : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Петруша Оксана Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 169 с.

У дисертації експериментально підтверджено ефективність використання в технологічній схемі очищення дифузійного соку бурякоцукрового виробництва прогресивної протитечійної переддефекації із вертикальним варіантом апаратного оформлення. Створена макрокінетична модель для визначення ступеня коагуляції білків у вертикальному прогресивному протитечійному переддефекаторі. Запропоновано заходи для комплексної технологічної оптимізації прогресивної протитечійної переддефекації. Експериментально обґрунтовано спосіб удосконалення технології переддефекації з ре-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

рециркуляцією у потік дифузійного соку. Промисловими випробуваннями підтверджено ефективність використання модернізованого вертикального переддефектора у типовій схемі очищення дифузійного соку.

2066. Пішеніна Н. В. Удосконалення методу визначення інтенсивності теплообміну в енергоефективних системах переробки органічних відходів : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Пішеніна Надія Володимирівна ; Вінницький національний технічний університет. – Вінниця, 2013. – 230 с.

У дисертації вдосконалено методику математичного моделювання системи виробництва енергоносіїв із органічних відходів завдяки застосуванню експериментально-розрахункового методу і введенню техногенного навантаження в перелік функцій якості, що дозволило врахувати економічну, енергетичну та екологічну складові. Запропоновано і теоретично обґрунтовано експериментально-розрахунковий метод (ЕРМ) оцінки інтенсивності теплообміну в реонестабільних сумішах. Удосконалено експериментальну базу ЕРМ і математичну модель визначення інтенсивності теплообміну в базовій експериментальній установці з урахуванням особливостей поведінки неньютонівських рідин в різних теплогідродинамічних умовах. Виконано дослідження конкретних теплотехнологічних систем виробництва енергоносіїв із органічних відходів. Обґрунтовано можливість зменшення техногенного навантаження на навколишнє середовище системами переробки органічних відходів, заміщення природного газу виробленим біогазом, отримання високоякісних добрив.

2067. Побережець В. І. Удосконалення технології плодово-ягідних медових вин підвищеної біологічної цінності : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Побережець Віктор Іванович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 197 с.

У дисертації досліджено біохімічний склад меду, яблучних і вишневих соків, вино-матеріалів, виброджених з додаванням цукру або меду. Одержано диференціальне рівняння, яке описує процес бродіння сусла. В процесі бродіння сусла зменшувались густина, динамічна та структурна в'язкість, поверхневий натяг, а питома електропровідність зростала. За результатами досліджень електропровідності визначено вміст мінеральних сполук і динаміку органічних кислот в процесі бродіння сусел. Виявлено інтенсивне самоосвітлення плодово-ягідних медових вино-матеріалів, яке удосконалює технологію освітлення вин. Встановлено зв'язок між фізичними параметрами і показниками якості продукції виноробства. На основі досліджень біохімічного складу і фізичних властивостей соків і вино-матеріалів удосконалено технологію плодово-ягідних медових вин, технологічні інструкції на виробництво плодово-ягідних медових солодких вин «Медове яблучне» і «Медове вишневе».

2068. Полудненко О. О. Удосконалення технології підготовки зерна пшениці до хлібопекарських помелів шляхом пневмоімпульсної обробки : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Полудненко Олена Олександрівна ; Харківський національний технічний університет сільського господарства ім. Петра Василенка. – Харків, 2013. – 221 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню технології підготовки зерна пшениці до сортових хлібопекарських помелів шляхом пневмоімпульсної обробки, яка дозволяє інтенсифікувати та суттєво скоротити ВТО. Експериментально підтверджено, що застосування пневмоімпульсної обробки дозволяє суттєво скоротити тривалість ВТО порівняно з холодним кондиціонуванням, скоротити виробничі площі та гармонізувати роботу зерноочисного та розмельного відділень борошномельного заводу. Визначено вплив пневмо-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

імпульсної обробки на структурні зміни зерна та властивості основних біополімерів борошна. Досліджено її вплив на білково-протеїназний комплекс борошна, гідротермічні властивості крохмалю, структурно-механічні властивості тіста та якість готових виробів. Розраховано комплексну оцінку якості пневмоімпульсної обробки зерна пшениці й показано високий її рівень порівняно з традиційним кондиціонуванням.

2069. Почеп В. А. Технологія гранулювання кормових сумішей на основі пшеничних висівок : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Почеп Володимир Анатолійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 181 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню доцільності гранулювання суміші пшеничних і житніх висівок та пшеничних з додаванням поживних кормових компонентів. Наведено результати досліджень по визначенню фізико-технологічних і хімічних показників якості розсипних пшеничних і житніх висівок та поживних компонентів, які вводили до складу кормових сумішей на основі пшеничних висівок. Встановлено середній модуль крупності висівок, об'ємну масу висівок, соняшникової макухи, їх суміші у визначених співвідношеннях, а також їх вологість, кут природнього нахилу, кут ковзання по металу, дійсну густину, когезивність. Гранулювання проводили в лабораторних умовах на пресі італійського виробництва PSI Shultz. Результати зберігання гранульованої суміші показали доцільність гранулювання висівок. Технологія гранулювання суміші пшеничних і житніх висівок впроваджена у виробництво на млинзаводі. Визначена економічна ефективність від впровадження розробленої технології.

2070. Птіцина Л. А. Формування інформаційного забезпечення в системі управління підприємств хлібопекарської промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Птіцина Лариса Анатоліївна ; Запорізька державна інженерна академія. – Запоріжжя, 2013. – 271 с.

Дисертацію присвячено дослідженню теоретичних положень та розробці практичних рекомендацій щодо формування інформаційного забезпечення в системі управління підприємств хлібопекарської промисловості. Уточнено концептуальні підходи до визначення сутності та особливостей формування інформаційного забезпечення в системі управління підприємством. Класифіковано вимоги до інформації та інформаційного забезпечення процесу прийняття управлінських рішень підприємств хлібопекарської промисловості і обґрунтовано доцільність їх дотримання в процесі формування управлінських рішень. Сформовано принципи раціональної організації документообігу на підприємстві. Оцінено інформаційне забезпечення підприємств хлібопекарської промисловості України та визначено рівень впливу внутрішніх і зовнішніх чинників на стан системи управління. Запропоновано методичний підхід до встановлення системи показників якості стратегічного та інформаційного компонентів інформаційного забезпечення.

2071. П'янкова О. В. Розвиток брендів у маркетинговій діяльності молокопереробних підприємств : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / П'янкова Оксана Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 263 с.

Дисертацію присвячено поглибленню теоретичних, методичних засад та прикладних аспектів розвитку брендів молокопереробних підприємств. Досліджено наукові підходи до розвитку брендів, систематизовано методи оцінки вартості брендів та методи дослідження ставлення до них споживачів, виявлено тенденції розвитку брендів харчових продуктів та напоїв в Україні. Досліджено реалізацію комунікативної функції бренда як маркетингового інструменту. Проведено аналіз молочної галузі, особливостей формування

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

та розвитку брендів молокопереробних підприємств. Розроблено методичний підхід до обґрунтування напрямів розвитку брендів молокопродуктів, в основу якого покладено побудову матриці задоволення споживчих потреб насиченість товарної категорії брендами.

2072. Рябченко Н. О. Формування споживних властивостей м'яких розсілних сирів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Рябченко Наталія Олександрівна ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2013. – 217 с.

У дисертації обґрунтовано формування споживних властивостей, асортименту та розроблено нові рецептури м'яких розсілних сирів із додаванням дієтичної добавки «Ламідан». Доведено доцільність використання дієтичної добавки «Ламідан» і альбумінової маси в складі рецептур м'яких розсілних сирів для підвищення їх біологічної цінності. Оцінено нові м'які розсільні сири за комплексом органолептичних, фізико-хімічних, структурно-реологічних, мікробіологічних показників та показників безпечності. Виявлено закономірності впливу дієтичної добавки «Ламідан» на структурно-механічні характеристики продукції. Досліджено вплив введеної домішки, пакувальних матеріалів на зміну споживних властивостей м'яких розсілних сирів.

2073. Рябчук О. М. Теплогідродинамічні процеси пароутворення в низхідних кільцевих потоках цукрових розчинів : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Рябчук Олександр Миколайович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 167 с.

У дисертації представлені результати теоретичного та експериментального дослідження теплогідродинамічних характеристик низхідних кільцевих потоків цукрових розчинів та води в режимах випаровування з вільної поверхні та кипінні в плівці. Виконано комплекс експериментальних досліджень процесів теплообміну в кільцевих низхідних потоках за умов незалежного формування витрат фаз, теплового потоку та концентрацій. Розроблено методологічні принципи аналізу теплообмінних процесів в режимі випаровування з вільної поверхні плівок на основі модифікованої моделі турбулентності з параболічним профілем турбулентної в'язкості за межами ламінарного шару. Встановлено границі режимів теплообміну при випаровуванні з вільної поверхні та кипінні в плівці води та цукрових розчинів як в умовах вільного стікання, так і при супутньому паровому потоці. Розроблено розрахункове співвідношення для визначення інтенсивності тепловіддачі до кільцевих низхідних потоків води та цукрових розчинів при незначному надлишковому тиску та розрідженні.

2074. Самілик М. М. Підвищення ефекту політермічної кристалізації сахарози в перемішувачах-кристалізаторах : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Самілик Марина Михайлівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 155 с.

Дисертацію присвячено дослідженню процесу політермічної кристалізації сахарози в перемішувачах-кристалізаторах при проведенні додаткової кристалізації утфелю останнього ступеня кристалізації. Розглянуто питання доцільності використання проміжного нагрівання утфелю останнього ступеня кристалізації замість розкачок водою чи мелясою при політермічній кристалізації в перемішувачах-кристалізаторах. Наявність нерівномірності температурного поля біля поверхонь теплообміну в перемішувачах-кристалізаторах провокує утворення вторинних кристалів та конгломератів, що погіршує умови кристалізації, центрифугування і, як наслідок, підвищує вміст сахарози в мелясі.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

2075. Сашньова М. В. Автоматизоване управління технологічним процесом виробництва ПЕТ-тари з використанням алгоритмів моніторингу якості продукції : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Сашньова Мар'яна Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 235 с.

Дисертацію присвячено питанням підвищення якості процесу виготовлення ПЕТ-тари за рахунок розробки автоматизованої системи аналізу якості виготовлення на основі моніторингу параметрів стану продукції. Проведено аналіз технологічного процесу виготовлення ПЕТ-тари і на його основі встановлені основні параметри, що характеризують якість готової пляшки. Проведено аналіз методів і моделей оцінки якості готової продукції і параметрів технологічного процесу виготовлення ПЕТ-тари. Розроблено інформаційну структуру автоматизованої системи моніторингу якості ПЕТ-тари на основі якої передбачається розробка програмного комплексу, що включає методи та алгоритми моніторингу інформації про якість ПЕТ-пляшок. Розроблено алгоритм моніторингу якості виготовлення ПЕТ-тари. Наведено опис і експериментальне впровадження основних етапів процедури моніторингу на прикладі експериментального дослідження контролю товщини ПЕТ-пляшки на ПАТ «Орлан». Розроблено функціональну модель системи збору та надання інформації про якість виготовлення ПЕТ-тари, інформаційне та програмне забезпечення для моніторингу якості технологічного процесу виробництва ПЕТ-тари – АМПЕТ.

2076. Скорук О. В. Формування стратегії економічної безпеки підприємств дитячого харчування : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Скорук Олена Володимирівна ; Східноєвропейський національний університет ім. Л. Українки. – Луцьк, 2013. – 262 с.

Дисертацію присвячено дослідженню теоретичних положень та розробці практичних рекомендацій щодо формування стратегії економічної безпеки підприємств дитячого харчування. Здійснено оцінку концептуальних підходів до визначення сутності економічної безпеки підприємства та стратегії економічної безпеки підприємства. Обґрунтовано систему негативних чинників впливу на стан економічної безпеки підприємства за різними класифікаційними ознаками. Запропоновано парадигму формування стратегії економічної безпеки підприємства. Запропоновано механізм реалізації стратегії економічної безпеки з одночасним створенням організаційного, ресурсного, інформаційного та нормативно-правового забезпечення. Удосконалено класифікацію ризиків реалізації стратегії економічної безпеки, сформовано методичні рекомендації з оцінки ризиків реалізації стратегії на основі поєднання методу експертного опитування, методів апарату нечіткої логіки та нечітких множин.

2077. Софілканич А. П. Розробка технології поверхнево-активних речовин *Rhodococcus erythropolis* ЕК-1 з використанням промислових відходів : дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Софілканич Анна Павлівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 166 с.

Дисертацію присвячено розробці технологій поверхнево-активних речовин (ПАР) *Rhodococcus erythropolis* ЕК-1 з використанням пересмаженої соняшникової олії та дослідженню практичного використання ПАР у природоохоронних технологіях.

2078. Стешенко Л. І. Результативність та ефективність діяльності підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Стешенко Леся Ігорівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 210 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено розробці теоретико-методологічних основ та практичних рекомендацій нарощування результативності та підвищення ефективності діяльності підприємств харчової промисловості. Запропоновано авторський підхід до ідентифікації рівнів витрат, пов'язаних з недосконалістю інституціонального середовища функціонування виробничого підприємства. На основі аналізу домінуючих тенденцій розвитку підприємств харчової промисловості Волинської області та оцінки результативності і ефективності діяльності підприємств бурякоцукрового підкомплексу даного регіону розроблено напрями, механізми та інструменти максимізації результативності та підвищення ефективності діяльності переробно-харчових підприємств.

2079. Тіхонова Н. О. Економіко-екологічні особливості формування продуктового портфелю підприємств м'ясопереробної галузі : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Тіхонова Наталія Олександрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 268 с.

Дисертацію присвячено дослідженню формування продуктового портфелю підприємств м'ясопереробної галузі. Узагальнено теоретичні підходи до визначення таких понять, як: продуктивний портфель, органічне виробництво, органічна продукція, харчові добавки та оздоровче харчування. Удосконалено класифікацію типів сучасних харчових продуктів та запропоновано авторські визначення різних типів сучасних харчових продуктів. Досліджено сучасний стан ринку м'яса та м'ясопродуктів України. Запропоновано створення еволюційної моделі формування структури продуктового портфелю. Побудовано алгоритми формування структури продуктового портфелю з урахуванням циклічних перетворень фаз його еволюційного розвитку. Проведено ідентифікацію продуктових портфелів різних підприємств м'ясопереробної галузі за формою їх дендритів.

2080. Харкянен О. В. Інформаційна підтримка прийняття рішень в задачах планування багатонаменклатурного харчового підприємства : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.06 / Харкянен Олена Валеріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 144 с.

Дисертацію присвячено питанням підвищення ефективності планування випуску продукції багатонаменклатурного харчового підприємства за рахунок використання накопиченого підприємством, в ході господарської діяльності, інформаційного ресурсу, шляхом застосування методів багатовимірної та інтелектуального аналізу даних. Розроблено функціональну модель процесу моніторингу та планування собівартості продукції, як основу для розробки інформаційної системи підтримки прийняття рішень в задачах планування з використанням технології сховища даних, багатовимірних структур та інтелектуального аналізу даних. Запропоновано алгоритм оперативного управління собівартістю продукції багатонаменклатурного харчового підприємства для вирішення задач зниження витрат на виробництво продукції. З метою реалізації алгоритму управління розроблено багатовимірні структури OLAP-кубів для здійснення моніторингу.

2081. Чорна Н. Ю. Основні напрями підвищення ефективності вертикальних інтеграційних об'єднань : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Чорна Наталія Юріївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 212 с.

Дисертацію присвячено розв'язанню теоретичних і прикладних проблем підвищення ефективності вертикальних інтеграційних об'єднань в ринкових умовах господарювання. Запропоновано авторське бачення видів вертикальної інтеграції підприємств харчової промисловості за ступенем охоплення технологічного ланцюга. Удосконалено підходи до оцінювання ефективності інтеграційних процесів, класифікацію факторів ефективно-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

го управління на кожному із рівнів інтеграції та підхід до вибору пріоритетів реалізації управлінських функцій у вертикально-інтегрованих структурах. Запропоновано процедуру формування вертикальних інтеграційних об'єднань на основі використання логістичного підходу; методичний підхід до виявлення етапу розвитку складних вертикально-інтегрованих структур та оцінювання узгодженості розвитку ефективності інтегрованих структур з їх еталонним станом з використанням динамічних моделей.

2082. Шаповалова Н. П. Формування споживних властивостей пастильних кондитерських виробів підвищеної біологічної цінності : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Шаповалова Наталія Петрівна ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2013. – 147 с.

Дисертацію присвячено формуванню споживних властивостей пастильних кондитерських виробів підвищеної біологічної цінності з використанням принципово нової для цих виробів сировини. Шляхом математичного моделювання та експериментальних досліджень розроблені рецептури на зефір та лукум. Доведено ефективність і доцільність використання вітчизняної добавки «Ламідан» – продукту із морських водоростей та цикорлаку в нових рецептурах пастильних виробів. Відзначено підвищення вмісту білків, незамінних амінокислот, мінеральних речовин, вітамінів групи В та Р- активних речовин з одночасним зниженням енергетичної цінності виробів за рахунок зменшення вмісту в них сахарози. Визначено закономірності змін якості нових пастильних виробів, зокрема їх черствіння, залежно від введених добавок та способу пакування. Обґрунтовано продовження гарантованого терміну зберігання з 1 до 3-х місяців зберігання.

2083. Швед С. М. Автоматизоване управління виробництвом хліба з підсистемою оперативної корекції технологічних режимів : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Швед Сергій Миколайович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 210 с.

Дисертацію присвячено удосконаленню системи автоматизованого управління виробництвом хліба за рахунок розробки та включення до її складу інтелектуальних підсистем підтримки прийняття рішень при виборі поліпшувачів і оперативної корекції параметрів технологічного процесу з метою підвищення ефективності хлібопекарського виробництва для забезпечення стабільно високих показників якості готової продукції. Відповідно до методики нечіткого логічного управління, на основі результатів експертного опитування сформовані матриці термів лінгвістичних змінних, функції належності, бази знань з евристичних правил вибору поліпшувачів, на основі яких з використанням алгоритму Мамдані отримані логічні висновки щодо доцільності використання відповідного поліпшувача для покращання хлібопекарських властивостей борошна. Розроблено алгоритми та моделі інтелектуальної підсистеми оперативної корекції технологічних режимів.

2084. Щербатюк, В. Л. Автоматизоване керування процесом виробництва курячих яєць з прогнозуванням збурень : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Щербатюк Вадим Леонідович ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2013. – 187 с.

Дисертацію присвячено питанням розробки системи автоматизованого керування процесом промислового виробництва курячих яєць на основі прогнозування зовнішніх природних збурень на об'єкт керування, динаміки фізіологічних властивостей біологічних об'єктів (курей-несучок), їх адаптаційних характеристик та підсистеми прийняття рішень з керування з використанням теорії ігор та статистичних рішень. Розроблена система пропонує нове розв'язання задачі підвищення ефективності (енергетичної і технологічної) зазначеного процесу виробництва, що підтверджено у ході виробничих випробувань.

2014

*Роботи на здобуття наукового
ступеня доктора наук*

2085. Ємцев В. І. Конкурентоформуєче середовище підприємств цукрової галузі : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Ємцев Віктор Іванович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 728 с.

Дисертацію присвячено дослідженню теоретичних, методичних та практичних питань розвитку конкурентоспроможності підприємств в умовах існуючого конкурентоформуєчого середовища. Удосконалено основні дефініції у сфері конкуренції, конкурентного середовища, конкурентних переваг та чинників ринкової конкуренції, конкурентоспроможності на різних рівнях її дослідження. Визначено підходи до управління процесом розвитку конкурентоспроможності підприємств. Проаналізовано стан світового та вітчизняного ринку бурякового цукру. Систематизовано основні тенденції та визначено проблеми розвитку конкурентоспроможності підприємств, що входять до його складу, розглянуто можливі напрями подальшого розвитку конкурентоформуєчого середовища.

2086. Зав'ялов В. Л. Наукове обґрунтування та апаратурне оформлення процесів віброекстрагування в харчовій промисловості : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / Зав'ялов Володимир Леонідович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 535 с.

У дисертації вирішено науково-технічну проблему створення наукової бази проектування та вдосконалення віброекстракційних процесів та їх апаратурного оформлення у харчовій промисловості, яка забезпечує можливість визначення раціональних конструктивно-технологічних параметрів віброекстракторів та режимів їх експлуатації. Обґрунтовано актуальність розроблення наукових основ для створення методів розрахунку раціональних режимних та конструктивних параметрів процесів періодичного та безперервного віброекстрагування із рослинної сировини в харчовій та інших галузях промисловості. Розроблено методологічну систему математичного моделювання процесу віброекстрагування, методи експериментального оцінювання ефективності масообміну та структури гідродинамічних потоків, заснованих на явищах нестационарного масообміну та гідродинаміки. Сформульовано результати досліджень закономірностей розповсюдження пульсуючих струменів, що генеруються елементами віброперемішувальних пристроїв, виконано їх масштабування на основі просторово-часових співвідношень. Виконано аналіз структури потоків, протитечійного розділення фаз безперервного процесу, особливостей масоперенесення в умовах періодичного та безперервного процесів на всіх масштабних рівнях, з узагальненням кожного етапу досліджень у вигляді математичних моделей.

2087. Кінаш І. П. Матеріально-технічне забезпечення сталого соціального розвитку України (теорія, методологія, практика) : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Кінаш Ірина Петрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 446 с.

У дисертації запропоновано вирішення науково-прикладної проблеми формування системи управління матеріально-технічного забезпечення сталого розвитку соціальної сфери держави. Запропоновано методологічний підхід до формування системи матеріально-технічного забезпечення соціальної сфери, розкрито її суть, обґрунтовано структуру, визначено роль в розвитку національної економіки, узагальнено принципи та фактори розвитку, запропоновано методичний підхід до визначення інтегрального показника ресурсного забезпечення соціальної сфери. Запропоновано концепцію системи управління розвитком матеріально-технічної бази соціальної сфери України, спрямованої на забезпечення сталого розвитку економіки в умовах глобалізації та євроінтеграції.

Роботи на здобуття наукового ступеня доктора наук

2088. Пуліна Т. В. Створення і розвиток кластерних об'єднань підприємств харчової промисловості : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Пуліна Тетяна Веніамінівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 438 с.

У дисертації досліджено сутність кластерних об'єднань підприємств у харчовій промисловості та удосконалено класифікацію кластерних об'єднань підприємств у харчовій промисловості. Вдосконалено методику оцінювання впливу факторів зовнішнього та внутрішнього середовища на створення і розвиток кластерних об'єднань підприємств в харчовій промисловості, що дозволяє, застосувавши узагальнюючий коефіцієнт впливу цих факторів на об'єднання підприємств, корегувати стратегію розвитку. Запропоновано методичний підхід щодо визначення критерію дієздатності кластерних об'єднань підприємств у харчовій промисловості, який є значенням цільової функції, що залежить від багатьох чинників господарської діяльності підприємств-учасників кластера. Розроблено методику ідентифікації кластерних об'єднань підприємств на основі групи показників, за допомогою яких можна обґрунтувати можливість включення підприємства до складу кластерного об'єднання. Запропоновано методику прогнозування ефективності розвитку кластерів харчової промисловості на основі результатів діяльності.

2089. Севостьянов І. В. Теоретичні основи процесів та обладнання для віброударного зневоднення відходів харчових виробництв : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / Севостьянов Іван Вячеславович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 451 с.

Дисертацію присвячено розв'язанню актуальних проблем утилізації відходів харчових виробництв, зменшення їх негативного впливу на довкілля та одержання цінного сільськогосподарського корму або висококалорійного палива, шляхом розробки теоретичних основ процесів та гідроімпульсного обладнання для віброударного фазового розділення вологих дисперсних харчових відходів, що забезпечує їх найбільш ефективне використання. Визначено закономірності протікання та ефективності процесів віброударного зневоднення та фільтрування харчових відходів, розроблені безінерційні реологічні моделі та рівняння вологих дисперсних матеріалів, що дозволяють визначати напруження та деформації їх твердої та рідинної фаз.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

2090. Бевз В. В. Розвиток енергозбереження – складова ефективності підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Бевз Вікторія Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 299 с.

Дисертацію присвячено розвитку енергозбереження як складової ефективності підприємств харчової промисловості. Розкрито сутність та зміст теоретичних засад енергозбереження на підприємствах харчової промисловості. Досліджено стан використання енергетичних ресурсів та фактори впливу на енергозбереження підприємств різних галузей харчової промисловості, проаналізовано основні показники енергоефективності підприємств за 2008-2011 рр. Обґрунтовано використання системи оцінки підвищення ефективності енергозберігаючої діяльності підприємства, розвинуто критерії підвищення енерго-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

ефективності, параметри передпроектних заходів та оцінювання сили впливу факторів енергозбереження. Обґрунтовано передпроектний підхід до планування енергозбереження на підприємствах та визначено заходи його реалізації.

2091. Безродна С. М. Управління якістю продукції на підприємствах громадського харчування : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Безродна Стелла Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 311 с.

Дисертацію присвячено дослідженню теоретичних положень та розробці практичних рекомендацій щодо поліпшення системи управління якістю продукції на підприємствах громадського харчування. Здійснено аналіз теоретичних основ управління якістю продукції з метою уточнення, систематизації й узагальнення основних понять у цій сфері. Удосконалено спіраль зміни якості продукції шляхом виділення її окремої складової (методичних підходів до управління якістю). Проаналізовано стан та виявлено проблеми розвитку підприємств громадського харчування в сучасних умовах господарювання. Визначено показники оцінки якості продукції до та після впровадження систем, а також розроблено модель систематизації впливу факторів на якість продукції. Вдосконалено структурно-логічну модель виявлення вимог споживачів шляхом врахування способів та методів їх дослідження.

2092. Бойко І. А. Формування товарного асортименту підприємств харчової промисловості на основі рефлексивного підходу : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Бойко Ірина Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 225 с.

Дисертацію присвячено дослідженню теоретичних положень та розробці практичних рекомендацій щодо формування стратегії розвитку підприємства на основі комплексної оцінки фінансового стану. Доведено необхідність використання збалансованої системи показників для ефективної реалізації стратегії, що формується виходячи із фінансового аналізу підприємства. Проведено аналіз фінансового стану підприємств хлібопекарської галузі та визначені основні фактори впливу на нього. Запропоновано методичний підхід до визначення рівня збалансованості фінансового стану підприємства та обґрунтовано необхідність формування фінансових профілів для управління збалансованістю фінансовим станом і визначення оперативних, тактичних та стратегічних цілей розвитку підприємства.

2093. Бойко Р. О. Інформаційні технології управління технологічним комплексом цукрового заводу в умовах невизначеності : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.06 / Бойко Регіна Олегівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 213 с.

Дисертацію присвячено підвищенню ефективності функціонування технологічного комплексу цукрового заводу за рахунок вдосконалення інформаційної системи управління з використанням інтелектуальних методів та технологій. На основі системно-технічного аналізу технологічного комплексу цукрового заводу (ТК ЦЗ) та показників його функціонування визначено основні напрями та методи вдосконалення інформаційного забезпечення інформаційної системи управління. Розроблено комплекс програмного забезпечення для вдосконалення систем оцінки стану об'єкта та розрахунку показників його техніко-економічної ефективності.

2094. Вербицький С. Б. Вдосконалення процесу тонкого подрібнення м'ясної сировини та розроблення емульсаторів роторного типу : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Вербицький Сергій Борисович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. - 197 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено дослідженню процесів тонкого подрібнення м'ясної сировини на емульсаторах роторного типу, визначенню впливу технологічних факторів та конструктивних параметрів зазначених машин на ступінь подрібнення, а також на структурно-механічні властивості оброблених фаршевих мас, зокрема на показники профільного аналізу структури ТРА (Texture Profile Analysis). Запропоновано спосіб визначення енергетичних показників тонкого подрібнення м'ясної сировини з використанням можливостей перетворювача частоти. Розроблено та відпрацьовано алгоритм визначання розмірів часток тонкоподрібнених фаршевих мас шляхом мікрофотографування та комп'ютерного аналізу зображень. Розроблено математичну модель розподілу енерговитрат у процесі тонкого подрібнення м'ясної сировини на роторному емульсаторі багатозубчастої конструкції, що зв'язує фізичні та реологічні параметри робочого середовища з геометричними параметрами залученого для реалізації процесу технологічного пристрою, а також запропоновано математичний вираз для визначення інтегральної потужності емульсатора.

2095. Володченкова Н. В. Підвищення вибухобезпеки виробничих об'єктів зберігання, переробки та використання зерна : дис. ... канд. техн. наук : 05.26.01 / Володченкова Наталія Валеріївна ; Державна установа "Національний науково-дослідний інститут промислової безпеки та охорони праці". – Київ, 2014. – 180 с.

У дисертації досліджено вплив уражаючих факторів повітряної вибухової хвилі на елементи виробничих об'єктів підприємств зберігання, переробки та використання зерна з метою підвищення вибухобезпеки. Проаналізовано можливі вибухонебезпечні ситуації на підприємствах зберігання, переробки та використання зерна, визначено їх масштаби та наслідки, ступінь небезпеки зазначених підприємств, а також запропоновано рекомендації щодо підвищення ефективності захисту виробничого персоналу. Проаналізовано існуючі методи моделювання дії повітряної вибухової хвилі на елементи конструкцій та технологічного обладнання виробничих об'єктів харчової промисловості. Виведено математичні моделі просторово-часового розвитку (еволюції) ризику під час аварій (аварійних ситуацій) на небезпечних промислових об'єктах. Удосконалено метод оцінювання вибухозахисту елементів виробничих об'єктів до впливу уражаючих факторів повітряної вибухової хвилі. За результатами досліджень розроблено рекомендації щодо підвищення вибухобезпеки елементів виробничих об'єктів до впливу уражаючих факторів повітряної вибухової хвилі.

2096. Дашко І. М. Механізм ефективного управління трудовим потенціалом підприємств харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Дашко Ірина Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 169 с.

Дисертацію присвячено вирішенню теоретичних, методичних та організаційних питань щодо формування трудового потенціалу підприємств харчової промисловості. Проаналізовано сучасний стан формування та використання трудового потенціалу підприємствами харчової промисловості, обґрунтовано необхідність формування механізму ефективного управління трудовим потенціалом підприємств харчової промисловості. Узагальнено складові елементи конкурентоздатності трудового потенціалу, які враховують конкурентні переваги і позиції підприємства харчової промисловості, удосконалено методикку визначення та оцінки формування трудового потенціалу підприємства харчової промисловості, яка передбачає делегування повноважень і передачу інформації від керівника до виконавця і навпаки. Розроблено методичний підхід до визначення результативності діяльності підприємства, який ґрунтується на формуванні ефективного механізму управління трудовим потенціалом підприємств.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

2097. Десик М. Г. Удосконалення процесів випікання та сушіння сухариків, сформованих екструдуюнням : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Десик Микола Григорович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 169 с.

У дисертації представлено результати теоретичних та експериментальних досліджень закономірностей інтенсивності тепломасообмінних процесів в залежності від режимних параметрів та геометричних розмірів заготовок. За результатами експериментальних досліджень та проведеного обчислювального експерименту за математичною моделлю прогрівання тістової заготовки циліндричної форми з урахуванням динаміки ефективних теплофізичних характеристик встановлено межі геометричних розмірів заготовок і режимних параметрів робочої камери, за яких доцільно поєднати процеси випікання та сушіння в одній робочій камері. Обґрунтовано раціональні параметри режиму випікання-сушіння сухарних плит. Запропоновано спосіб виробництва сухариків, в якому оброблення тіста відбувається екструдуюнням розрихлених тістових заготовок на під печі; випікання та сушіння здійснюється в одній робочій камері; висушені безперервні джгути нарізаються на скибочки, які досушують та охолоджують в умовах розрідження.

2098. Дудник А. О. Автоматизоване керування процесом вирощування томатів у теплицях з прогнозування зовнішніх природних забруднень : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Дудник Алла Олексіївна ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2014. – 180 с.

Дисертацію присвячено питанню розробки та впровадження системи автоматизованого керування, що містить блок нейромережевого моделювання і прогнозування зовнішніх природних збурень із фільтрацією вхідного сигналу й оптимізацією мережі на основі генетичного алгоритму. Запропонована система розв'язує задачу підвищення енергетичної і технологічної ефективності процесу вирощування томатів у спорудах закритого ґрунту, що підтверджено під час виробничих випробувань.

2099. Іванюта Т. М. Інформаційне забезпечення в системі економічної безпеки підприємства : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Іванюта Тетяна Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 313 с.

Дисертацію присвячено дослідженню теоретичних положень та розробці практичних рекомендацій щодо формування ефективної системи інформаційного забезпечення економічної безпеки підприємства. Здійснено теоретичний аналіз концептуальних підходів щодо визначення економічної сутності понять «безпека», «економічна безпека підприємства» та «інформаційне забезпечення». Проведено аналіз теоретичних розробок та можливостей практичного використання бенчмаркінгу, а також причин, що перешкоджають його розвитку на вітчизняних підприємствах харчової промисловості. Удосконалено методи оцінки системи економічної безпеки підприємства, що дозволить аналізувати ефективність її створення та функціонування. Виявлено чинники впливу на обсяг та якість інформації необхідної для прийняття ефективних управлінських рішень та на цій основі виокремлено способи збирання інформації та здійснення інформаційного забезпечення. Запропоновано послідовність здійснення ефективного інформаційного забезпечення системи економічної безпеки та діяльності підприємства в цілому.

2100. Кирпиченкова О. М. Використання пектиновмісних овочевих пюре для покращення якості пряників та здобного печива : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Кирпиченкова Оксана Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 269 с.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

Дисертацію присвячено актуальним проблемам кондитерської промисловості – створенню технологій нового асортименту пряників та здобного печива з підвищеною харчовою цінністю, подовженням терміном придатності шляхом використання морквяного і гарбузового пектиновмісних пюре і комплексних поліпшувачів. Встановлено та оптимізовано вплив технологічних факторів на формування структури напівфабрикатів та готових виробів з використанням гідролізованих морквяного і гарбузового пектиновмісного пюре та комплексного поліпшувача «Мажимікс Свіжість» – для сирцевих і заварних пряників; бісквітно-масляного напівфабрикату для комбінованого здобного печива із застосуванням морквяного гідролізованого пектиновмісного пюре і комплексної суміші емульгаторів «Естер М 02». Проведено апробацію в умовах промисловості та обґрунтовано соціально-економічну ефективність нового асортименту виробів. Доведено подовження їх терміну придатності і підвищення в них вмісту БАР: вітамінів, зокрема β-каротину, водорозчинного пектину, клітковини, мінеральних речовин.

2101. Косовець Г. М. Економіко-організаційний механізм забезпечення якісною сировиною овочепереробних підприємств : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Косовець Галина Миколаївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 225 с.

У дисертації досліджено теоретичні, методичні, організаційні та практичні засади економіко-організаційного механізму забезпечення якісною сировиною овочепереробних підприємств. Визначено сутність економіко-організаційного механізму забезпечення якісною сировиною овочепереробних підприємств та встановлено відмінність понять «економіко-організаційний механізм» та «господарський механізм», виокремлено принципи формування економіко-організаційного механізму. Обґрунтовано пропозиції щодо вдосконалення державного регулювання виробництва овочевої продукції. Визначено шляхи підвищення дієвості економіко-організаційного механізму забезпечення якісною сировиною овочепереробних підприємств. Визначено пріоритетні напрями розвитку овочепереробних підприємств України.

2102. Кузьмінська Н. Л. Прогнозування інноваційного розвитку підприємств олійно-жирової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Кузьмінська Наталія Леонідівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 230 с.

У дисертації приділено увагу трактуванню змісту понять інновація, інноваційний процес, інноваційний розвиток. Досліджено теоретичні аспекти прогнозування інноваційного розвитку. Узагальнено класифікацію методів прогнозування. Проведено аналіз інноваційної діяльності підприємств харчової промисловості України загалом і олійно-жирової зокрема, із застосуванням запропонованих методичних підходів. Виділено основні фактори, які стримують інновації. Удосконалено методичні підходи до прогнозування тенденцій розвитку олійно-жирової промисловості та її підприємств на основі формування вибірки факторів інноваційного розвитку з урахуванням впливу випадковості.

2103. Люлька Д. М. Розроблення конструкцій транспортних систем дифузійних апаратів з метою інтенсифікації процесу екстрагування : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Люлька Дмитро Миколайович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 250 с.

Дисертація присвячена розробленню транспортних систем дифузійних апаратів з метою інтенсифікації процесу екстрагування за рахунок створення 20 сприятливих гідродинамічних умов для його реалізації. Саме вони забезпечують надійність роботи апаратів високої продуктивності (5...10 т. переробки буряків на добу) при стабільних показ-

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

никах якості дифузійного соку і мінімальних енерговитратах. Результати досліджень реалізовані при модернізації транспортних систем дифузійних апаратів нахиленого типу і колонних екстракторів, які впроваджено на цукрових заводах України і Російської Федерації, що підтверджено актами і захищено патентами на винаходи і корисні моделі України.

2104. Місечко Н. О. Використання фруктози і лактулози в технології хлібобулочних виробів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Місечко Наталія Орестівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 257 с.

Дисертацію присвячено використанню фруктози і лактулози в технології хлібобулочних виробів для хворих на цукровий діабет. Досліджено вплив фруктози і лактулози, а також композицій фруктози з лактулозою та фруктози з сорбітолом на перебіг основних процесів у технології хлібобулочних виробів та на показники їх якості. Методом математичного моделювання встановлено оптимальне співвідношення в композиції фруктози і лактулози. Доведено, що для забезпечення якості виробів сорбіт доцільно використовувати сумісно з фруктозою. Встановлено, що досліджувана сировина та її композиції знижують інтенсивність спиртового бродіння, але покращують газоутримувальну здатність тіста, що забезпечує належний об'єм і формостійкість виробів. Обґрунтовано доцільність заміни в рецептурі діабетичних виробів частини борошна пшеничними висівками та сухою пшеничною клейковиною, а також використання соєвої олії для збагачення виробів фізіологічно-функціональними інгредієнтами.

2105. Муштрук М. М. Обґрунтування характеристик обладнання для виробництва рідкого біопалива з технічних тваринних жирів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Муштрук Михайло Михайлович ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2014. – 234 с.

Дисертацію присвячено проблемі підвищення ефективності процесу перетворення ТТЖ у рідке біопаливо завдяки його оптимізації та встановленню раціональних конструктивно-технологічних параметрів і режимів роботи реактора періодичної дії з турбінним змішувачем. Визначено основні фізико-механічні та хімічні властивості ТТЖ, розроблені та досліджені методи їх перетворення у дизельне біопаливо. Визначено раціональні конструктивно-технологічні параметри реактора з турбінним змішувачем для перетворення ТТЖ у дизельне біопаливо. На основі виконаних теоретичних і експериментальних досліджень розроблено методику проектування промислових реакторів та обґрунтована раціональна конструкція мобільного заводу для виробництва дизельного біопалива з ТТЖ продуктивністю 2 т/добу, який впроваджений в Чигиринській аграрній компанії.

2106. Пенчук Г. С. Результативність функціонування підприємств молочної галузі : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Пенчук Ганна Сергіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 196 с.

Дисертацію присвячено дослідженню теоретичних, методичних та практичних питань результативності функціонування підприємств молочної галузі та шляхів її підвищення. Досліджено понятійний апарат проблематики ефективності та результативності. Виділено основні підходи до розкриття змісту результативності та ефективності. Розглянуто та узагальнено теоретичні засади управління та методичні засади оцінки результативності функціонування підприємств. Досліджено галузеві особливості виробництва і споживання молока та молочних продуктів в Україні з позиції результативності. Запропоновано методичний підхід до інтегральної оцінки підвищення результативності функціонування підприємств молокопереробних підприємств, який передбачає використання показників за

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

ків за ознакою: ділової активності, економічності, рівня управління, економії ресурсів, рівня прогресивності технологій виробництва, рівня мотивації працівників та рентабельності продажу. Визначено кроки послідовності та рекомендації щодо заходів, спрямованих на підвищення результативності функціонування підприємств молокопереробної промисловості.

2107. Покотилова О. І. Формування товарного асортименту підприємств харчової промисловості на основі рефлексивного підходу : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Покотилова Олена Ігорівна ; Інститут економічної промисловості. – Донецьк, 2014. – 262 с.

У дисертації обґрунтовано концептуальні положення формування товарного асортименту підприємства на основі сучасних підходів, зокрема рефлексивного, а також організаційно-інформаційне забезпечення його практичної реалізації. Проведено дослідження та ідентифікація груп економічного впливу на процес формування товарної пропозиції підприємств харчової промисловості, розроблено напрями впливу на групи покупців продовольчих товарів із врахуванням їх інтенціональних особливостей. Розроблено модель формування конкурентно-раціонального асортименту товарів підприємств харчової промисловості. Запропоновано організаційно-інформаційне забезпечення реалізації механізму управління товарним асортиментом підприємств на основі рефлексивного підходу.

2108. Самійленко С. М. Методологічні засади оптимізації теплотехнологічного комплексу цукрового виробництва : дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / Самійленко Сергій Миколайович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 181 с.

Розроблено комплекс взаємопов'язаних науково обґрунтованих засад енергетичного аналізу та оптимізації теплотехнологічного комплексу цукрового виробництва на основі фундаментальних термодинамічних принципів і природних механізмів енергетичних перетворень. За результатами теоретичних досліджень сформульовано комплексну задачу аналізу енергетичної ефективності та оптимізації теплотехнологічного комплексу цукрового виробництва, а також систем, що є його складовими. Розроблено метод термодинамічного аналізу – «ентропійний метод аналізу енергетичної недосконалості», запропоновано нові критерії ефективності тепло- технологічних систем. Встановлено межі ідеалізації реальних технологічних та енергетичних процесів теплотехнологічного комплексу, визначено максимально можливий потенціал впровадження ресурсозбережних заходів. Розроблено методики аналізу енергетичної недосконалості та ефективності теплообмінних апаратів і систем, а також комплексу в цілому.

2109. Ткачук Ю. М. Технологія хлібобулочних виробів, збагачених молочними білками : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Ткачук Юрій Михайлович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 239 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробці технології хлібобулочних виробів, збагачених молочними білками. Показано доцільність та технологічну ефективність підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів шляхом використання молочних білків – казеїну та альбуміну. Визначено хімічний склад і біологічну цінність молочних білків. Досліджено технологічні властивості молочних білків: водопоглинальну, жирозв'язуючу та емульгуючу здатності. Досліджено вплив молочних білків на кількість і якість клейковини. Оптимізовано умови приготування тіста з молочними білками і ПАР. Досліджено вплив молочних білків і ПАР на перебіг біохімічних і мікробіологічних процесів в тісті. Запропоновано спосіб виробництва хлібобулочних виробів на бездріжджовому напівфабрикаті. Розроблено рецептури та технологію хлібобулочних виробів, збагачених молочними білками. Досліджено показники якості та безпеки хлібобулочних виробів, збагачених молочними білками.

Роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук

2110. Тур О. В. Забезпечення ефективності діяльності підприємств заходами антикризового менеджменту : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Тур Олеся Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 250 с.

У дисертації розглянуто теоретико-методичні основи забезпечення ефективності виробничо-господарської діяльності заходами антикризового менеджменту, а саме: розкрито зміст категорії «ефективність», визначено поняття та економічну сутність антикризового менеджменту, його місце, роль та значення у підвищенні ефективності діяльності підприємств. Проаналізовано результативність виробництва мінеральних вод у нинішніх умовах, досліджено динаміку техніко-економічних та фінансово-економічних показників і основні тенденції діяльності підприємств з видобування, розливу та реалізації мінеральних вод. Запропоновано механізми удосконалення системи антикризового менеджменту підвищення ефективності діяльності підприємств з виробництва мінеральних вод, що передбачають використання методів стратегічного управління та інструментів бюджетування.

2111. Федішин, М. П. Тактичне планування грошових потоків на підприємствах харчової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Федішин Майя Пилипівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 280 с.

У дисертації проведено аналіз стану підприємств харчової промисловості, досліджено стан формування грошових потоків на підприємствах. Розглянуто проблеми формування грошових потоків та наслідки неефективного планування грошових потоків для підприємств. Запропоновано науково-методичний підхід до оцінювання ефективності тактичного планування грошових потоків на підприємствах харчової промисловості, спрогнозовано оптимальний розмір цільового грошового потоку, що забезпечуватиме підвищення темпів економічного розвитку підприємств та зростання їх конкурентних позицій і ринкової вартості. Практичне застосування оцінки рівня планування дає можливість пропранжувати підприємства за рівнем ефективності планування та, залежно від одержаних результатів, запропонувати комплекс заходів щодо підвищення ефективності грошових потоків на підприємствах харчової промисловості.

2112. Ященко В. С. Технологія хлібних паличок підвищеної харчової цінності, сформованих методом екструзії : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Ященко Вікторія Сергіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 233 с.

Дисертацію присвячено розв'язанню наукового завдання створення хлібних паличок підвищеної харчової цінності та використання бродильно-формуального агрегату для їх виготовлення. Досліджено перебіг основних процесів у тісті в умовах підвищеного тиску та підвищеного вмісту вуглекислого газу у середовищі бродіння. Визначено хімічний склад, біологічну цінність білкових збагачувачів – гливи звичайної та харчового казеїну. Встановлено функціонально-технологічні властивості грибною сировини. Вивчено комплексний вплив нових рецептурних компонентів та умов бродіння під надлишковим тиском на перебіг основних процесів у тісті для хлібних паличок. Розроблено рецептури, науково обґрунтовану технологію та проект нормативної документації на виготовлення екструдованих хлібних паличок, збагачених повноцінними білками та жирами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами. Проведено оцінку споживних властивостей нових видів хлібних паличок «Здоров'я».

Іменний покажчик

А

Авдєєва Л. Ю.	1576	Антонюк М. М.	1702
Авдієнко С. О.	1792	Арсеньєва Л. Ю.	1749
Анацький А. С.	1980	Арсиненко Н. О.	2031
Андрусік І. І.	1793	Артюх Т. М.	1691
Антоненко Л. О.	2030		

Б

Бабич І. М.	1794	Бойко І. А.	2092
Бабіч О. В.	1703	Бойко Р. О.	2093
Бабушка Л. Д.	1577	Бойко Ю. І.	1707
Багацька К. В.	1704	Бойчук Т. М.	1849
Бадрук В. В.	2032	Боковець В. В.	1579
Бажай С. А.	1648	Бондар В. І.	2033
Бажан О. М.	1892	Бондар І. П.	1580
Барабаш Л. О.	1610	Бондар М. В.	1894
Башта А. О.	1752	Бондар Н. П.	1708
Бевз В. В.	2090	Бондаренко С. М.	1533
Безкоровайна С. В.	1649	Бондаренко С. П.	1651
Безродна С. М.	2091	Бондаренко Ю. В.	1850
Бібік Д. В.	1848	Бондарчук З. В.	1895
Білан Ю. В.	1650	Бондарчук О. В.	1709
Білик О. А.	1705	Борисенко О. В.	1795
Білорус Т. В.	1611	Ботвін В. Л.	1534
Білоткач К. М.	1706	Братюк Д. В.	2034
Біляєва С. О.	1937	Брутян К. С.	1896
Бліщ Р. О.	1578	Будник Н. В.	2035
Бовкун А. А.	1612	Бужимська К. О.	1652
Бовсуновський А. П.	1646	Бут С. А.	1653, 2022
Боднар Л. А.	1893	Бухальська М. А.	1710
Бойко В. О.	1981		

В

Василенко С. М.	1568	Вітряк О. П.	1535
Василів В. П.	1654	Власенко Л. О.	1898
Васильєва Н. І.	1796	Власюк Г. В.	1613
Васильєва С. І.	1943	Вовк В. Г.	1754
Васильченко О. М.	1581, 2023	Водянка Л. Д.	1944
Вашека О. М.	2036	Войтов О. А.	1614
Вашук Т. А.	1851	Володченкова Н. В.	2095
Вербицький С. Б.	2094	Волошина І. М.	1797
Верещинський О. П.	2024	Волощук О. Г.	1899
Верхола Л. А.	1753	Воронцова С. І.	1615
Веселовська Т. Є.	1897	Ворощук В. Я.	1900

Гавва О. О. 1711
 Гавриленко С. М. 1582
 Гаврилова Т. В. 1755
 Гавриш Т. В. 1655
 Гайдай І. В. 1982
 Гайдук Т. Г. 1536
 Галапчук С. Г. 1798
 Галинська О. М. 1983
 Ганзенко В. В. 1799
 Ганієва А. Р. 1656
 Гапонюк І. І. 1974
 Гаркавенко Н. О. 1901
 Гашук О. І. 1657
 Герасимова Н. М. 1658
 Герасимчук Н. А. 1659
 Глебов А. Б. 1712
 Глоба О. В. 1902
 Глущенко М. С. 1800
 Гнатенко М. А. 1537
 Гнатенко О. А. 1852
 Говоруха Ж. А. 1903
 Гойко І. Ю. 1801
 Голенко І. Л. 1853

Данченко А. Л. 1986
 Дашко І. М. 2096
 Деменіна О. М. 1661
 Десик М. Г. 2097
 Джоган О. І. 1662
 Дичко А. О. 1538
 Дичковський С. І. 1856
 Добоній І. В. 2038

Євсеєнко Т. П. 1664
 Євтушенко О. О. 1857
 Євчук Я. В. 1987

Жарко Р. П. 1716
 Житнецький І. В. 1717
 Жовковська Т. Т. 1858
 Жолнер І. В. 1665
 Жолнер І. Д. 1587

Г

Головко О. М. 1660
 Голуб Б. Л. 1945
 Голубов О. С. 1983
 Гончаренко О. В. 1855
 Горбатюк Л. О. 1583
 Горобець В. М. 1713
 Горошко Г. О. 1584
 Грабовська О. В. 1692
 Гребельник О. П. 1585
 Гречка В. В. 1586
 Грибков С. В. 2037
 Григор'єва М. А. 1855
 Григоренко Н. О. 1909
 Гринів Л. В. 1802
 Гриценко Н. А. 1985
 Грищенко А. М. 1946
 Губарь О. В. 1803
 Губеня О. О. 1804
 Гудзь Ю. Ф. 1947
 Гусарук Т. С. 1805
 Гусятинская Н. А. 1789
 Гусятинський М. В. 1713

Д

Дорохович В. В. 1886
 Драган О. І. 1790
 Дроздова М. В. 1806
 Дубковецький І. В. 1663
 Дудник А. О. 2098
 Дунда С. П. 1948
 Духновська Л. М. 1715
 Дячок В. В. 1887

Є

Ємцев В. І. 2085
 Єщенко О. А. 1807

Ж

Жулай В. Д. 1718
 Журавльов Ю. В. 1666
 Журавський І. М. 1719
 Жученко О. А. 2039

З

Зав'ялов В. Л.	2086	Запорожець Ю. В.	1905
Засць Н. А.	1808	Запотоцька О. В.	2041
Зайка В. І.	2040	Захарченко Т. М.	1860
Закревська Л. М.	1662	Зігунов О. М.	1988
Залевська Н. О.	1720	Зінченко І. М.	1906
Замура С. А.	1859	Змієвський Ю. Г.	1907

И

Иванченко К. В.	1616
-----------------	------

І

Іванюта Т. М.	2099	Ігнат'єва І. А.	1693
Івашенко Н. В.	2042	Іщенко М. І.	1617
Іващук В. В.	1721		

Й

Йовбак У. С.	2043
--------------	------

К

Калініна Г. П.	1756	Коваленко Н. М.	1951
Кандаурова Н. В.	1949	Коваленко С. С.	1990
Капінус Л. В.	1908	Коваль А. А.	1725
Карлюка Д. О.	1722	Ковальова О. С.	2046
Карпович І. В.	1909	Конон А. Д.	2047
Касян І. М.	2044	Коренюк П. І.	1843
Касьянова Н. О.	1723	Король Ц. О.	1758
Качан І. А.	1809	Косів Р. Б.	1542
Кашкарьов А. О.	2045	Косовець Г. М.	2101
Киктев Н. А.	1950	Костенко Є. Є.	1975
Кириленко Р. Г.	1757	Кострицька О. О.	1861
Кирич Н. Б.	1810	Костюк Є. В.	2048
Кириченко О. М.	1540	Косячков О. В.	1759
Кирп'іченкова О. М.	2100	Коткова Н. С.	1952
Кишенько І. І.	2025	Коцюбанська О. О.	1953
Кияниця С. Г.	1724	Коцюбанський А. М.	2049
Кігель Н. Ф.	1569	Кошулько О. П.	1814
Кінаш І. П.	2087	Кравченко О. В.	2050
Кір'янова Г. А.	1811	Кравченко С. С.	1760
Кітов М. Г.	1888	Кравчук Г. О.	1618
Климаш Н. І.	1989	Кравчук С. Л.	1543
Климова О. В.	1812	Крамар В. Г.	1588
Климчук С. В.	1842	Красін'ю В. О.	1619
Клочков І. В.	1813	Красуля О. О.	2051
Кобер В. Т.	1541	Кривопляс-Володіна Л. О.	1726
Кобилянський Є. Е.	1910	Кривошеєв С. І.	1862

Кроніковський Д. О. 1991
 Кудирко О. М. 1668
 Кудренко Н. В. 2052
 Кузнєцова І. В. 1727
 Кузьмінська Н. Л. 2102
 Кундєєва Г. О. 1863

Λ

Лазоренко Н. П. 1954
 Лайко Г. П. 1622
 Лановська Г. І. 1993
 Лащук Н. В. 1815
 Левицька І. В. 1623, 1938
 Левицька Н. М. 2026
 Левківська Т. М. 1994
 Левченко Ю. Г. 1762
 Легеза В. П. 1608
 Лензійон В. Й. 1728
 Лензійон С. В. 1955
 Леус Р. М. 2053
 Лизова В. Ю. 1864
 Лисак В. Ю. 1995

Курило Г. М. 1620
 Куріс Ю. В. 1761
 Кушнір О. В. 1992
 Кущевська Н. Ф. 1570
 Куянов В. В. 1624

Лисенко Ж. П. 2054
 Лисенко О. В. 1996
 Лич І. В. 1816
 Логвін В. М. 1694
 Лопатовський В. Г. 1817
 Лошак Т. В. 1544
 Лукасик К. 1571
 Лукашевич Є. А. 1589
 Луців О. Р. 1956
 Луцька Н. М. 1729
 Луцька Т. В. 1911
 Любімов В. І. 1624
 Люлька Д. М. 2103
 Ляшенко І. В. 1625

М

Магдич С. Б. 1865
 Мазник Л. В. 1545
 Мазур Л. М. 1763
 Майборода О. І. 1564
 Майборода Ю. В. 1626
 Майданець О. М. 1669
 Маказан Є. В. 1818
 Макарова О. Є. 1590
 Малета Б. В. 2055
 Малишев В. О. 2056
 Малінова Н. Я. 1591
 Маляренко Т. В. 1764
 Маринін А. І. 1765
 Маркова С. В. 1957
 Мартиненко В. П. 1695
 Мартинюк І. О. 1766
 Марценюк О. С. 1696
 Марченко В. М. 1939
 Маслак О. О. 1912
 Матко С. В. 1866
 Махінько В. М. 1730

Махінько Л. В. 1767
 Медведенко О. В. 1768
 Мельник Л. М. 1697
 Мельник О. П. 2057
 Мельник О. Ю. 1670
 Миколенко С. Ю. 1997
 Миколів І. М. 1998
 Мирошник М. М. 2058
 Мисюра Т. Г. 1913
 Михайленко О. В. 1731
 Михайлов М. Г. 1671
 Михонік Л. А. 1819
 Мізнік Л. М. 1732
 Мілінчук О. В. 1958
 Міненко М. А. 1547
 Мінорова А. В. 1627
 Місечко Н. О. 2104
 Місюра М. Д. 1914
 Молодницька О. М. 2059
 Момчева А. М. 1959
 Москаленко В. О. 1867

Мостова М. А.	1960	Мукоїд Р. М.	1999
Мошенський А. О.	2060	Муштрук М. М.	2105

Н

Нагорний Є. В.	1961	Нигора В. М.	1698
Наталич О. М.	1628	Ничик О. В.	1674
Науменко К. А.	2000	Нікітіна І. В.	1551
Науменко Н. В.	1548, 1889	Нікітіна Т. А.	2001
Науменко О. В.	1672	Новицька М. П.	1675
Нгуен А. К.	1549	Новойтенко І. В.	1820
Недбайло О. М.	1769	Ножечка Г. М.	1868
Неделько І. Г.	1550	Ноздрюхіна І. В.	2061
Нетяжук М. В.	1673		

О

Ободович А. Н.	1844	Онопрійчук О. О.	1821
Оболкіна В. І.	1699	Орловська Л. К.	1916
Овдіюк О. М.	1733	Осіпчук Н. В.	1592
Оганезов А. В.	1734	Остапенко В. В.	1822
Окопна Я. В.	2002	Остапенко О. П.	1593
Олейнікова Л. Г.	1735	Остапенко Н. В.	1917
Олексійчук О. В.	1770	Осьмак Т. Г.	2062
Олійник С. І.	2003	Очеретько Л. М.	1629
Омельченко К. Ю.	1915		

П

Павленко І. М.	1594	Петухова О. М.	1976
Павлов С. О.	2004	Пивоваренко О. А.	1773
Павлюченко О. С.	1869	Пилипенко О. Є.	1890
Паламарчук І. П.	1823	Пилипенко О. Ю.	2006
Паламарчук Н. І.	1771	Піддубний В. А.	1596, 1824
Палаш А. А.	1962	Підлісний В. В.	1870
Паливода С. Д.	1918	Піронкова О. Ф.	1597
Пархоменко І. І.	1552	Пішеніна Н. В.	2066
Пасічний В. М.	2027	Пішеніна Т. І.	1940
Пахомова І. Г.	1736	Пляскіна А. І.	1825
Пашенко О. П.	2063	Побережець В. І.	2067
Пельтек Л. В.	1595	Подобій О. В.	1826
Пенчук Г. С.	2106	Покинсьброд Т. Я.	1871
Пенчук Ю. М.	1772	Покотилова О. І.	2107
Петришин Н. З.	1676	Полінчик-Ярова Т. В.	1919
Петрікей Р. В.	2064	Поліщук Г. Є.	2028
Петрова Ж. О.	1630	Полудненко О. О.	2068
Петруша О. О.	2065	Полумбрик М. О.	1827
Печериця Ю. В.	2005	Полякова О. І.	1677

Попова В. Д. 1553
 Попова І. В. 1774
 Попова Н. В. 1828
 Почеп В. А. 2069
 Прибильський В. Л. 1609
 Прилуцька Л. П. 1920
 Прищепа В. А. 1678
 Провалов О. Ю. 1829

Радзівська І. Г. 1921
 Рак В. П. 2007
 Ралко О. С. 2008
 Рашевська Т. О. 1891
 Ребенок А. В. 1831
 Ребенок Є. В. 1871
 Резидент Н. В. 1873
 Резніченко Ю. М. 1922
 Репіч Т. А. 1631
 Решетюк В. М. 1555
 Рибак О. М. 1923

Сабадаш Н. І. 1874
 Савчук Н. І. 1557
 Сакун Т. М. 2012
 Саловор О. М. 1599
 Самійленко С. М. 2108
 Самілик М. М. 2074
 Сандул О. О. 1600
 Сафонов В. А. 1558
 Сафонова О. М. 1750
 Сашніова М. В. 2075
 Своєволіна Г. В. 1739
 Севостьянов І. В. 2089
 Семенов О. М. 1964
 Серебряков Р. А. 1559
 Серегин А. А. 1572
 Силка І. М. 1965
 Сильчук Т. А. 1633
 Симоненко Ю. Г. 1601
 Сингаївська А. М. 1966
 Сисоєнко І. А. 1967
 Ситник І. П. 1560
 Ситнік В. П. 1680

Проценко Л. В. 1554
 Прямухіна Н. В. 1679
 Птіцина Л. А. 2070
 Пуліна Т. В. 1737, 2088
 Пупена О. М. 1830
 Пухляк А. Г. 1775
 П'янкова О. В. 2071

Р

Риндюк Д. В. 2009
 Роговий А. В. 1832
 Романенко В. М. 1963
 Романченко Н. М. 2010
 Ромашко О. В. 1632
 Россоха В. В. 1598
 Рудакова Т. В. 1738
 Русиняк М. О. 2011
 Рябенко В. В. 1556
 Рябченко Н. О. 2072
 Рябчук О. М. 2073

С

Ситнік С. В. 1776
 Сідлецький В. М. 1875
 Сілакова Г. В. 1876
 Скопенко Н. С. 1740, 1977
 Скорук О. В. 2076
 Скригун Н. П. 1777
 Скрипник М. М. 1561
 Скроцька О. І. 1833
 Слива Ю. В. 1778
 Сливка Н. Б. 1681
 Смітюх Я. В. 1779
 Сокольський Г. В. 2029
 Соловійова О. Л. 1968
 Соломка О. М. 1780
 Соломянюк Н. М. 1682
 Софілканич А. П. 2077
 Стабніков В. П. 1741
 Стадник І. Я. 1634, 1978
 Старовойтова С. О. 1834
 Стахурська С. В. 1835
 Стегура В. В. 1683
 Степанов Д. В. 1562

Степанова Н. Д.	1781	Супрун-Крестова О. Ю.	1685
Стещенко Л. І.	2078	Суша І. В.	1836
Стиренко Л. М.	1782	Суша Н. А.	1924
Страшинська Л. В.	1845	Сухенко В. Ю.	1742
Страшинський І. М.	1684	Сучков А. В.	1925

Т

Тарасюк Г. М.	1846	Ткачук А. М.	1743
Тарлев В. П.	1751	Ткачук Н. А.	1929
Таширев О. Б.	1647	Ткачук Ю. М.	2109
Теличкун Ю. С.	1969	Тогачинська О. В.	1930
Темчишина Ю. Л.	1602	Токарчук С. В.	1877
Тесля О. Д.	1926	Топчій О. А.	1603
Тетеріна С. М.	1837	Точкова О. В.	1686
Тищенко Л. Н.	1838	Тошина Н. М.	1744
Тіхонова Н. О.	2079	Труш Ю. Л.	2013
Ткаченко Д. П.	1927	Тур О. В.	2110
Ткаченко О. В.	1928	Турчин І. М.	1784
Ткаченко О. М.	1783	Тюха І. В.	1931

У

Удворгелі Л. І.	1635	Уланов М. Н.	1604
-----------------	------	--------------	------

Ф

Федишин М. П.	2111	Фокіна Н. П.	1637
Федорів В. М.	1687	Форкош Н. М.	2014
Федорова О. В.	1735	Форостяна Н. П.	1563
Федорова Т. О.	1636	Фурманова Ю. П.	2015
Федулова І. В.	1847		

Х

Халайджі В. В.	2016	Хмельницький М. О.	1786
Харкянен О. В.	2080	Холодова О. А.	1971
Харченко В. В.	1745	Хоменко О. І.	1972
Харченко Є. І.	1970	Хомічак Л. М.	1573
Харчишина О. В.	1941	Христофорова І. В.	1839

Ц

Цирульнікова В. В.	2017	Цяпута Г. Ю.	1688
--------------------	------	--------------	------

Ч

Чабанюк Ю. А.	1638	Чорна Л. О.	1700
Чеканов В. Ю.	1932	Чорна Н. Ю.	2081
Чепелюк О. М.	1878	Чорна Т. М.	1787
Чепель Н. В.	1879	Чугаєва Н. Ю.	1933
Чередніченко Г. А.	1880	Чудік Ю. В.	1564
Череп А. В.	1605, 1791	Чук В. В.	1639
Чернега В. В.	1746	Чуприна А. В.	1640
Чигринєць О. А.	1606		

Ш

Шаповалова Н. П.	2082	Шеманська Є. І.	1973
Шаран А. В.	1641	Шестопалов Б. Б.	1689
Шаран Л. О.	1747	Шірінян Л. В.	1788
Шаруда С. С.	1881	Шіхабутінова О. В.	1882
Швед С. М.	2083	Шмиголь Н. М.	1979
Швець В. П.	1934	Штанько Л. О.	1935
Шевченко О. Ю.	1701	Штефан Є. В.	1942
Шевчук О. Ю.	1840	Штонда О. А.	1642
Шейко Т. В.	2018	Шульга Н. М.	1643
Шекмар Н. А.	1565	Шульга О. С.	1883

Щ

Щербатюк В. Л.	2084
----------------	------

Ю

Юрик Я. І.	1690	Юрчак В. Г.	1574
Юрій Е. О.	1748	Юрчишена Л. В.	1884

Я

Якименко І. Л.	1575	Ярмош В. В.	2019
Якобчук Р. Л.	1885	Ястреба С. П.	2020
Яковенко В. Ю.	1607	Ястреба Ю. А.	2021
Янчарек М. М.	1841	Яценко В. М.	1567
Янюк Т. І.	1566	Яцунь О. М.	1645
Яременко О. М.	1936	Яценко В. С.	2112
Яременко С. А.	1644		

Підп. до друку 00.00.2014. Наклад 0000 пр. Зам. № 00-00
НУХТ. 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68
Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.