Теорія і практика кристалізації цукру,
розроблення технології рідких цукропродуктів

Фундатором якої був **Кухаренко Іван Антонович.**

Послідовником цієї школи став проф. **Іван Степанович Гулий**, роботу продовжили проф. **Надія Іванівна Штангеєва, доц. Лариса Степанівна Клименко**



ШТАНГЕЄВА НАДІЯ ІВАНІВНА
доктор технічних наук, професор

Навчалась у Сумському технікумі цукрової промисловості (1959–1963 рр.), Київському технологічному інституті харчової промисловості (1966–1971 рр.), в аспірантурі Київського технологічного інституту харчової промисловості (1974–1977 рр.).

У 1979 р. захистила дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук по темі «Исследование агрегативной устойчивости сахарных утфелей» зі спеціальності «Технологія цукристих речовин», КТІХП.

У 1996 р захистила докторську дисертацію на тему «Совершенствование и разработка технологии производства кристаллического сахара и жидких сахаросодержащих продуктов» по спеціальності «Технологія цукристих речовин», УДУХТ.

Штангеєва Надія Іванівна була членом спеціалізованих Вчених рад по захисту дисертацій у НУХТ та Києво-Могилянській академії. Є першою жінкою в Україні, яка захистила докторську дисертацію зі спеціальності 05.18.05 “Технологія цукру і цукристих речовин”.

Професор Н.І. Штангеєва з 1997 р. по 2001 р. завідувала кафедрою технології цукристих речовин. Під керівництвом проф. Н.І. Штангеєвої продовжувались наукові роботи, розпочаті з професором М.О. Архиповичем по технології рідких

цукропродуктів (доц. Л.С. Клименко), очищення меляси для мікробіологічного виробництва лізину, впроваджені на Тальнівському цукровому та Трипільському біохімічному заводах зі значним економічним ефектом.

Безмелясна технологія харчового сиропу відзначена дипломом ІІІ ступеня на Виставці досягнень народного господарства УРСР.

Напрям наукової роботи **–** теорія і практика кристалізації цукру; розроблення технології рідких цукропродуктів

Подальша наукова робота доцента Н.І. Штангеєвої спрямована на розроблення технології інвертованих сиропів (аспірант О.М. Ничик), зменшення втрат цукрози від дії мікроорганізмів у дифузійній установці (аспіранти І.С. Решетняк та О.М. Салавор), розроблення методів визначення вмісту токсичних елементів у напівпродуктах цукробурякового виробництва та цукрі (аспірант А.М. Глібов).

У 1998–1999 рр. на кафедрі під керівництвом проф. Н.І. Штангеєвої проведена значна робота щодо розвитку матеріально-технічної бази. Створений ком'ютерний центр, оснащений 20 комп'ютерами фірми ІВМ з процесорами Pentium I, лазерним і струминними принтерами, сканером (керівник центру – доцент В.О. Мірошник).

У філії кафедри – в УкрНДІЦП створена мікробіологічна лабораторія для проведення занять із студентами спеціалізації "Мікробіологія виробництв цукристих речовин".

Досягнення теоретичні:

Найважливіші з публікацій: "Технологічний облік у цукровому виробництві", 2000 р., "Современные технологические схемы и оборудование свеклосахарного производства". 2004 р.

Розроблення способів зниження неврахованих втрат цукрози на дифузії з використанням нових вітчизняних антисептичних препаратів; Розроблення технологій харчових сиропів з напівпродуктів цукрового виробництва.

Досягнення практичні:

1. Розроблення способів зниження неврахованих втрат цукрози на дифузії з використанням нових вітчизняних антисептичних препаратів. Ця робота виконувалась сумісно із УкрНДІЦП.

Новий антисептичний препарат "Фітосайд" успішно випробуваний у 1998 р. на Лохвицькому цукровому заводі та проводились дослідження інших, більш дешевих, антисептиків.

2. Розроблення технологій харчових сиропів з напівпродуктів цукрового виробництва (сиропа після випарної установки, жовті цукри).

Глюкозно-фруктозні сиропи, як замінники цукру, є більш дешевими і мають підвищену харчову цінність, як продукти лікувально-профілактичного призначення.

Захищені кандидатські дисертації:

О.М. Ничик

І.С. Решетняк

О.М. Салавор

А.М. Глібов.

У 2013 році була захищена кандидатська дисертація Молодницької Олени Миколаївни на тему: “Удосконалення технології очищення густих напівпродуктів”.

Підготувала **4** кандидатів наук, опублікувала **186** наукових статей, **2** навчальних посібники, тлумачний та термінологічний словники зі спеціальності, **1** монографію у співавторстві, **29** патентів на винаходи.

Нагороджена знаком “Відмінник освіти і науки України”, 2000 р., медаллю “Ветеран праці”, 2000 р. та почесними грамотами МОН України.



КЛИМЕНКО ЛАРИСА СТЕПАНІВНА
кандидат технічних наук

Клименко Л. С. до 2013 року працювала доцентом кафедри технології цукру і підготовки води. Вона була послідовником цієї наукової школи.

Досягнення теоретичні:

1. Видано у співавторстві навчальний посібник з Грифом МОН України “Технології цукропродуктів та цукрозамінників” обсягом 231 с.

2. Видано два курси лекцій в авторській редакції на паперових носіях “Технологія галузі. Розділ 2. Фізико-хімічні основи кристалізації цукрози” обсягом 94 с. і “Технології цукропродуктів та цукрозамінників” обсягом 119 с.

3. Видано сім методичних рекомендацій з дисциплін кафедри.

4. Розробляла у співавторстві ОПП підготовки фахівців та ОКХ випускника університету для ОКР «магістр» з нової спеціальності “Технології питної води та водопідготовки харчових виробництв”, яка ліцензована у 2011 році і пройшла акредитацію у 2012 році.

5. Виконувала обов’язки члена робочої групи НУХТ з розроблення варіативної частини ОПП підготовки фахівців та ОКХ випускника університету для ОКР «спеціаліст» і «магістр» спеціальності “Технології цукру та полісахаридів”.

6. Колориметр для экспресс-определения цветности кристаллического сахара-песка / М.П. Купчик, Л.С. Клименко, В.В. Платонов и др. // Научные труды НУХТ. – 2005. – № 16. – С. 74–76.

Досягнення практичні:

Результати наукових досліджень, виконаних викладачами кафедри, широко впровадженні у промисловості. Доцентами Н.І. Штангеєвою та Л.С. Клименко на Трипільському біохімзаводі впроваджена технологія очищення меляси для виробництва лізину.

Опублікувала у співавторстві **17** наукових праць в т. ч. **3** статті у фахових виданнях, **2** статті у закордонному виданні, **1** наукову статтю у іншому виданні, тези **5** доповідей на науково-технічних конференціях НУХТ, **1** тези опубліковані в Україні (науково-технічна конференція цукровиків України), **1** тези опубліковані за межами України.

Одержала у співавторстві **3** патенти України на корисну модель і **1** патент України на винахід. Рецензувала 4 дисертаційні роботи перед попереднім захистом.

Нагороджена Почесними грамотами МОН України, НУХТ.