Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U001993

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 15-04-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Чеканов Микола Анатолійович

2. Chekanov Mikola Anatoliyovich

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: ні

Шифр наукової спеціальності: 05.18.12

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

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 25-03-2011

Спеціальність за освітою: 8.090221

Місце роботи здобувача: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 64.088.01

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: 61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.13.23

Тема дисертації:

1. Удосконалення процесу тендеризації м'яса за допомогою ультразвукових коливань та його апаратурне оформлення

2. Improvement of the process of a softening of meat by means of ultrasonic fluctuations and his hardware registration

Реферат/анотація:

1. Об'єкт - процес тендеризації м'яса з великим вмістом сполучної тканини (ВВСТ). Мета - удосконалення процесу тендеризації м'яса з великим вмістом сполучної тканини за допомогою ультразвукових коливань та його апаратурне оформлення. Методи дослідження - аналітичні, теоретичні та експериментальні з використанням контрольно-вимірювальної апаратури відповідної точності, стандартні та оригінальні методики дослідження харчової сировини, сучасні методи математичної статистики, кореляційного аналізу та комп'ютерних технологій. Наукова новизна - науково обґрунтовано та експериментально підтверджено спосіб тендеризації м'яса з ВВСТ за допомогою ультразвукових коливань (УЗК); розроблено оригінальну методику дослідження енергетичного балансу процесу тендеризації м'яса з ВВСТ за допомогою УЗК, яка дозволяє визначати абсолютні та відносні значення підведеної та розсіяної енергії в об'ємі робочої камери; встановлено, що для випромінювача з частотою 22 кГц товщина м'ясної сировини, за якої спостерігається

повне розсіяння енергії ультразвукової (УЗ)-хвилі, обернено пропорційна діаметру випромінювача; розроблено математичні моделі для залежності сили та роботи різання м'ясної сировини після тендеризації за допомогою УЗ від частоти випромінювача та об'єму робочої камери; встановлено закономірності змін структурно-механічних, морфометричних показників та стану вологи у м'ясі з ВВСТ, тендеризованому за допомогою УЗК. Результати впроваджено на підприємствах харчової промисловості та навчальний процес. Галузь використання - підприємства м'ясопереробної промисловості та заклади ресторанного господарства.

2. Object - process softening meat with the big maintenance of a connecting fabric. The purpose - process improvement softening meat with the big contents of a connecting fabric by means of ultrasonic fluctuations and his hardware registration. Methods of researches - analytical, theoretical and experimental with use of instrumentation of corresponding accuracy, standard and original techniques of research of food raw materials, modern methods of mathematical statistics, the correlation analysis and computer technologies. Scientific novelty - scientifically soundly the way softening meat with the big maintenance of a connecting fabric by means of ultrasonic fluctuations also is experimentally confirmed; the original technique of research of power balance of process softening meat with the big maintenance of a connecting fabric by means of ultrasonic fluctuations which allows to define absolute and relative values of the brought and absent-minded energy in volume of the working chamber is developed; It is established that for a radiator with frequency 22000 Hertzs a thickness of meat raw materials for which full dispersion of energy of the Ouse-wave, inversely proportional to diameter of a radiator is observed; mathematical models are developed for dependence of force and work of cutting of meat raw materials after softening with the help Ouse from frequency of a radiator and volume of the working chamber; laws of changes structurally-mechanical, morphology indicators and a moisture condition in meat with, softened by means of ultrasonic fluctuations are established. Results are introduced at the enterprises of the food-processing industry and educational process. Use area - the enterprises meat of the processing the industry and a restaurant economy.

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки:

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності:

Підсумки дослідження:

Публікації:

Наукова (науково-технічна) продукція:

Соціально-економічна спрямованість:

Охоронні документи на ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Постнов Геннадій Михайлович

2. Postnov Gennadiy Mikhailovich

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.16

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Гуць Віктор Степанович
2. Гуць Віктор Степанович

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.12

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Скрипник В'ячеслав Олександрович
2. Скрипник В'ячеслав Олександрович

Кваліфікація: к.т.н., 05.18.12

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Михайлов Валерій Михайлович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Михайлов Валерій Михайлович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.

