

# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0514U000336

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 05-06-2014

**Статус:** Захищена

**Реквізити наказу МОН / наказу закладу:**



## II. Відомості про здобувача

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Терешкін Олег Георгійович

2. Tereshkin Oleg Georgyovich

**Кваліфікація:**

**Ідентифікатор ORCID ID:** Не застосовується

**Вид дисертації:** доктор наук

**Аспірантура/Докторантура:** так

**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:** 19-05-2014

**Спеціальність за освітою:** 7.05170112

**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:** 65.13.13

**Тема дисертації:**

1. Наукове обґрунтування комбінованих процесів та розробка ресурсозберігаючого устаткування для очищення овочевої сировини
2. Scientific substantiation of the combined processes and development of resource-saving equipment for peeling vegetable raw material

**Реферат:**

1. Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню комбінованих процесів та розробці ресурсозберігаючого устаткування для очищення овочевої сировини. Доведено необхідність створення і впровадження у виробництво екологічно безпечного універсального і багатоопераційного компактного устаткування, що дозволить переробляти різні види овочевої сировини та випускати продукцію високої якості. Розроблено науково-теоретичні основи комбінованих процесів очищення овочевої сировини. Розроблено оригінальні методики та установки, за допомогою яких отримані експериментальні данні, що підтверджують адекватність висунутих теоретичних моделей процесів очищення овочів, а також ефективність використання комбінованих способів та актуальність створення нового ресурсозберігаючого устаткування. Визначено раціональні режими та конструктивні параметри устаткування для проведення комбінованих процесів очищення плодів солодкого перцю, бульб картоплі та цибулі ріпчастої та розроблено

апарати для їх реалізації. Розроблено рекомендації щодо використання устаткування для очищення овочевої сировини комбінованим способом, технічну документацію та проект технічних умов на виготовлення експериментальних зразків. Встановлено підвищення технологічних показників комбінованих процесів очищення овочевої сировини з використанням інноваційного устаткування та його економічної ефективності. Ключові слова: овочева сировина, якість очищення, ресурсозбереження, математична модель, комбіновані процеси, втрати, раціональний режим, промисловий зразок.

2. The dissertation is devoted to scientific substantiation of the combined processes and development of resource-saving equipment for peeling vegetable raw materials. The necessity for the creation and implementation of ecologically safe universal and multi-operational compact equipment to manufacture is proved. This will allow processing various kinds of vegetable raw material and manufacture high-quality products. Scientific and theoretical grounds of the combined processes of peeling vegetables are developed. Original techniques and installations proving the experimental data concerning the adequacy of the suggested theoretical models for peeling vegetables as well as the effectiveness of using combined methods and actuality for the creation of new resource-saving equipment are developed. Rational regimes and construction parameters of the equipment used for the combined processes of peeling sweet pepper, potatoes and onions are determined. The apparatuses for their implementation are worked out. Use recommendations for the equipment for peeling vegetable raw materials by the combined method, instruction manual and tentative specifications for the manufacture of experimental models are developed. The increase of technological parameters of the combined processes of peeling vegetables with the use of innovative equipment and its economic effectiveness is determined. Key words: vegetable raw material, the quality of peeling, resource-saving, mathematical model, combined processes, expenses, rational regime, industrial sample.

**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 ОПВ:**

**Впровадження результатів дисертації:**

**Зв'язок з науковими темами:**

## **VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Дейниченко Григорій Вікторович
2. Deinychenko Grigoriy Victorovich

**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

## **VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів**

### **Офіційні опоненти**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Заплетніков Ігор Миколайович
2. Заплетніков Ігор Миколайович

**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. Пушанко Микола Миколайович
2. Пушанко Микола Миколайович

**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. Шапорев Валерій Павлович
2. Шапорев Валерій Павлович

**Кваліфікація:** д.т.н., 05.17.01

**Ідентифікатор ORCID ID:** Не застосовується

**Додаткова інформація:**

**Повне найменування юридичної особи:**

**Код за ЄДРПОУ:**

**Місцезнаходження:**

**Форма власності:**

**Сфера управління:**

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

**Рецензенти**

**VIII. Заключні відомості**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові  
голови ради**

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.