Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U002200

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 10-05-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Теличкун Юлія Станіславівна

2. Telychkun Julia Stanislavivna

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат 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: 06-04-2011

Спеціальність за освітою: 1002

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

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 26.058.02

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, 68, м. Київ, Київська обл., 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

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

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: 01601, м. Київ, 33, вул. Володимирська, 68

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 екструдування дріжджового тіста з метою створення високоефективного обладнання

2. Improvement of process of extrusion of yeast dough with the purpose of creation of high efficiency equipment

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота присвячена дослідженню процесу екструдування газонаповненого дріжджового тіста, вивченню реологічних характеристик газонаповненого тіста, процесів формування об'єму тістової заготовки при вистоюванні та випіканні, створенню високоефективних екструзійних агрегатів для здійснення процесу оброблення тістових заготовок із дріжджового тіста. В результаті дослідження реологічних характеристик тіста в залежності від вмісту вуглекислого газу отримана крива течії, визначена залежність між напруженням та швидкістю зсуву, визначена ефективна в'язкість для тіста, наповненого вуглекислим газом, встановлено оптимальні параметри екструдування. встановлено вплив геометрії формувального каналу на параметри процесу екструдування та структуру пористості екструдату, визначено оптимальні параметри екструдування для формування рівномірної дрібнопористої структури екструдату, сформульовані вимоги до конструкції формувальної матриці при екструзії газонаповненого тіста. Розроблена математична модель течії в ємкості , в каналі та на виході і проведені розрахунки дозволяють визначити оптимальну форму камери бродіння

агрегату, розрахувати профіль швидкості потоку в формувальному каналі та на виході. Дослідження процесів формування об'єму тістової заготовки під час вистоювання та випікання дозволило визначити оптимальні параметри даного процесу, його зв'язок із структурно - механічними властивостями, запропоновано класифікувати процес розрихлення тістових заготовок перед випіканням як розрихлення в статичних умовах (традиційне вистоювання тістових заготовок перед випіканням), та розрихлення в динамічних умовах. На основі отриманих математичних залежностей створена математична модель формування об'єму тістової заготовки при вистоюванні та випіканні. На основі проведених досліджень доведено ефективність використання екструдування дріжджового тіста, наповненого вуглекислим газом за рахунок бродіння і суміщення в одному агрегаті всіх процесів оброблення тістових заготовок, розроблені конструкції бродильно-формувальних агрегатів для виробництва джгутоподібних виробів та машино-апаратурні схеми.

2. Dissertation work is devoted research of process of extrusion of yeast dough filled with gas, study of rheological descriptions of dough filled with gas, processes of forming of volume dough purveyances at standing and baking, to creation of high efficiency extrusion aggregates for realization of process of treatment of dough pur-veyances from yeast dough. In result of research of rheological descriptions of dough in dependence from maintenance of carbon dioxide the curve of flow is got, dependence is certain between tension and speed of change, certain effective viscosity for dough, filled with carbon dioxide, the optimum parameters of extrusion and structure of the porosity of extrudate, influencing of geometry of forming channel is set on to the parameters of process of extrusion and structure of porosity of extrudate, determine optimum parameters of extrusion for forming of uniform fine-pored structure of extrudate, articulate demands to the construction of forming matrix at extrusion of dough filled with gas. The mathematical model of flow is developed in a capacity, in the channel and in the output and the conducted calculations allow to define the optimum form tank fermentation of aggregate, calculations the type of speed Profile velocity flow in a forming channel and in the output. Research of processes of forming of volume dough purveyances during standing and baking allowed to define the optimum parameters of this process, him contact from structural-strength properties, it is suggested to classify the process of loosening of dough purveyances before baking as loosening in static terms (the traditional standing of dough purveyances is before baking) and loosening in dynamic terms (extrusion of loosening dough). On the basis of the mathematical dependences is created the mathematical model of forming of volume of dough purveyances are at standing and baking. On the basis of the conducted researches efficiency of the use of extrusion of yeast dough, filled with carbon dioxide by fermentation and combination in one ag-gregate of all processes of treatment of dough purveyances is proved, the constructions of fermenting-formings aggregates for the production of long products and of machine-apparatus scheme are developed.

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. Таран Віталій Михайлович

2. Taran Vitalii Myhailovich

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. Пєтухов Аркадій Дем'янович

2. Пєтухов Аркадій Дем'янович

Кваліфікація: д.т.н., 05.17.08

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. Сергеєв Анатолій Дмитрович

2. Сергеєв Анатолій Дмитрович

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 Малежик Іван Федорович

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Малежик Іван Федорович

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності Юрченко Т.А.