

Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0414U005323

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 27-11-2014

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:



II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Фарісеєв Андрій Геннадійович

2. Farisieiev Andrii Hennadiiovych

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: 29-10-2014

Спеціальність за освітою: 8.091711

Місце роботи здобувача: Полтавський університет економіки і торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01597997

Місцезнаходження: 36014, Полтавська область, Полтавський район, м. Полтава, вул. Коваля, 3

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: Полтавський університет економіки і торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01597997

Місцезнаходження: 36014, Полтавська область, Полтавський район, м. Полтава, вул. Ковалю, 3

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.13.19

Тема дисертації:

1. Розробка апарата для жарення м'яса в умовах електроосмосу.
2. Development of the apparatus for frying meat in conditions of electroosmosis.

Реферат:

1. Дисертацію присвячено питанням дослідження процесу двостороннього жарення натурального м'яса в умовах електроосмосу та розробки високоефективного енерго- та ресурсозберігаючого обладнання для його реалізації. У дисертації досліджено процеси перенесення речовини та запропоновано аналітичну залежність для визначення величини потоку речовини, що виникає в м'ясі під впливом струму електроосмосу, теплового потоку від нагрівача та їх комбінованої дії. Установлено раціональні параметри процесу двостороннього жарення м'яса в умовах електроосмосу за тривалістю, виходом готового продукту та його якісними показниками: напруга струму електроосмосу - 27 В, частота струму електроосмосу - 0,5 Гц, надлишковий тиск - $(0,8...1,1) \times 10^3$ Па, питомий тепловий потік від кожної поверхні жарення - $(38,5...41,5) \times 10^3$ Вт/м², температура поверхонь жарення - 423 К. Тривалість процесу теплового оброблення при цьому складає 70...80 с, а вихід готового продукту - 90...91,5%. На основі результатів проведених експериментальних досліджень розроблено технічну документацію та виготовлено дослідно-промисловий зразок апарата для двостороннього жарення м'яса в умовах електроосмосу.

2. Dissertation is dedicated to the problems of research of the process of bilateral meat frying in conditions of electroosmosis and development of highly efficient energy- and resource-saving equipment for its implementation. Mass transfer processes and analytical dependence for the determination of the flow of substance that arises in meat under the influence of current of electroosmosis, the heat flux from the heater and their combined action have been investigated in the thesis. It was established that rational parameters of bilateral meat frying in conditions of electroosmosis by duration, release of the finished product and its quality indicators: voltage of current of electroosmosis 27 V, frequency of current of electroosmosis 0,5 Hz, excess pressure $(0,8...1,1) \times 10^3$ Pa, Specific heat flux from each surface frying $(38,5...41,5) \times 10^3$ W/m², temperature of surfaces of frying 423 K. The duration of the heat processing is 70...80 s, and the output of the finished product - 90...91%. At the basis of the experimental research results, there was developed technical documentation and produced prototype of the device for bilateral meat frying in conditions of electroosmosis.

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. Скрипник Вячеслав Олександрович
2. Skrypnyk Viacheslav Oleksandrovysh

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

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Ощипок Ігор Миколайович
2. Ощипок 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. Бабанов Ігор Геннадійович
2. Бабанов Ігор Геннадійович

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.