Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0408U005380

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 16-12-2008

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Губеня Олексій Олександрович
2. Gubenya Oleksij Oleksandrovych

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: 10-12-2008

Спеціальність за освітою: 7.090221

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: 65.13.13

Тема дисертації:

1. Удосконалення процесу різання хліба з врахуванням впливу його структурно-механічних властивостей

2. The bread cutting process improvement with taking into account influence structural and mechanical bread properties

Реферат/анотація:

1. В дисертації досліджено вплив швидкості леза і структурно-механічних властивостей хліба на процес його різання з метою удосконалення процесу. Створено установки та розроблено відповідні методики для визначення зусилля різання, структурно-механічних властивостей хліба і напружень тертя хліба по контактній поверхні. Виведено математичну модель руху леза в шарі продукту при різанні, за якою визначено зміну зусилля різання в залежності від швидкості леза та властивостей продукту. Визначено вплив режимів різання на якість поверхні зрізу. По результатам досліджень рекомендовано режими різання для забезпечення низьких енерговитрат, високої продуктивності процесу, і якості поверхні зрізу. Розроблено конструкцію машини для нарізання хліба в потоці та машинно - апаратурну схему виробництва нарізаного і запакованого батону. Ключові слова: різання, хліб, математична модель, структурно-механічні властивості, зусилля різання, напруження тертя, якість зрізу.

2. The thesis is dedicated on research of the correlation between speed of blade, structural and mechanical bread properties and the bread cutting process aimed at its improvement. Methods for determination of cutting force, structural and mechanical properties of the bread and stresses of friction of bread with friction surfaces are developed. Mathematical model for blade motion inside the product while cutting process is described. According to the model the correlation between cutting forces and speed of blade and mechanical bread properties is determined. The correlation between cut surface quality and cutting regimes is determined. It is recommended cutting regimes to provide low energy consumption, high process efficiency and sliced surface quality. Machinery for bread cutting in flow regime and scheme for slice and packed bread flow making is developed. Key words: cutting, bread, structural and mechanical properties, mathematical model, cutting forces, fiction stress, cut surface quality.

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. Теличкун Володимир Іванович
2. Telichkun Volodimir

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. Соколенко Анатолій Іванович

2. Соколенко Анатолій Іванович

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. Терешкін Олег Георгійович

2. Терешкін Олег Георгійович

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.