Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0411U001349

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 14-02-2011

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Янаков Валерій Петрович
2. Yanakov Valeriy Petrovych

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: 09-02-2011

Спеціальність за освітою: 7.090221

Місце роботи здобувача: Таврійський державний агротехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493698

Місцезнаходження: 72312, Запорізька область, м. Мелітополь, пр. Б.Хмельницького, 18

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): К 11.055.02

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: Таврійський державний агротехнологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 00493698

Місцезнаходження: 72312, Запорізька область, м. Мелітополь, пр. Б.Хмельницького, 18

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.33.01

Тема дисертації:

1. Обґрунтування параметрів і режимів роботи тістомісильної машини періодичної дії

2. Justification for parameters and work performance of the periodic dough kneading machine.

Реферат/анотація:

1. Об'єкт: процес замісу тіста і бродіння тіста. Мета: зниження витрат енергії і часу в період замісу тіста і бродіння тіста, на основі створення місильного органа і системи прогнозування тістоприготування. Методи: органолептичні, фізико-хімічні, біохімічні, мікробіологічні, структурно-механічні, математичного моделювання, математичної ймовірності та статистики. Запропоновано: раціональні технологічні та конструктивні параметри і режими роботи тістомісильної машини періодичної дії; методику розрахунку місильного органа тістомісильної машини періодичної дії; економічні розрахунки для хлібопекарських підприємств. Сфера використання: хлібопекарських підприємства малої потужності, харчові виробництва, що займаються виготовленням з технологією приготування хліба, науково-дослідні і проектно-конструкторські установи, освітні установи.

2. The Object: dough mixing process and dough fermentation. The Purpose: lowering energy consumption and reducing time during the dough mixing and dough fermentation due to inventing a new mixing organ, which allows improving dough preparation process. The Methods: organoleptic, physical-chemical, biochemical,

microbiological, structural-mechanical, mathematical modeling and simulation, mathematical probability and statistics. It Is Offered: efficient technological and constructive parameters for work conditions of the periodic dough mixing machine; a new calculation methodology to use for the mixing part of the periodic dough mixing machine; economic justifications and business calculations for bakeries. The Sphere of the use: low power bakeries, food production and manufacture facilities involved into baking industry and equipment manufacture, research laboratories and scientific enterprises, educational institutions and universities.

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. Ялпачик Ф.Ю.
2. Yalpachik F.E.

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. Полевич В.В.

2. Полевич В.В.

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. Безбах І.В.

2. Безбах І.В.

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 Заплетніков І.М.

Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні Заплетніков І.М.

Відповідальний за підготовку облікових документів

Реєстратор

Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності



Юрченко Т.А.