Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0415U002552

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 16-06-2015

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Яшонков Олександр Анатолійович
2. Yashonkov Olexander Anatoliyovich

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: 04-06-2015

Спеціальність за освітою: 7.05050313

Місце роботи здобувача: Керченський державний морський технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 34571906

Місцезнаходження: 98309, Україна, Крим, м.Керч, вул. Орджонікідзе, 82

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики та продовольства 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: Керченський державний морський технологічний університет

Код за ЄДРПОУ: 34571906

Місцезнаходження: 98309, Україна, Крим, м.Керч, вул. Орджонікідзе, 82

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство аграрної політики та продовольства України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.13.19, 65.13.22, 65.31.29, 65.31.91, 69.51.31, 69.53.15

Тема дисертації:

1. Удосконалення процесу отримання сушених пористих продуктів на основі рибної сировини

2. Dried porous fish-based products fabrication process refinement

Реферат/анотація:

1. Дисертація присвячена вирішенню науково-прикладного завдання підвищення енергоефективності отримання сушених продуктів на основі рибної сировини, що було забезпечено за рахунок зміни внутрішньої структури вихідної сировини шляхом збільшення площі поверхні випаровування попередніми пороутворенням. Проведення пороутворення за температури 55С та тиску 10 кПа дало можливість зберегти термолабільні вітаміни вихідної сировини при переробці. Удосконалено процес отримання сушених пористих продуктів на основі рибної сировини. Розроблено математичну модель процесу пороутворення і сушіння рибної сировини за температури до 55С. Уточнено вплив робочого тиску процесу пороутворення і сушіння на значення величин, які входять до критеріального рівняння теплообміну. Вивчено вплив температури термічної обробки на збереженість термолабільних вітамінів рибної сировини. Досліджено процес нестаціонарного теплообміну під час глазурування гранул плаваючого корму для цьоголіток райдужної форелі. Визначено раціональні параметри процесів пороутворення, сушіння та глазурування за

результатами теоретичних досліджень, комп'ютерного моделювання та багатофакторного експерименту. Розроблено апаратурні схеми виробництва снеків "Хрустик рибний" та плаваючих кормів для цьоголіток райдужної форелі. Запропонована та розрахована конструкція апарата для пороутворення і сушіння рибної сировини за температури 55С та тиску 10 кПа. Результати роботи упроваджені на підприємствах харчової і переробної промисловості України та в навчальний процес Керченського державного морського технологічного університету. Розрахований економічний ефект від впровадження результатів дисертаційної роботи.

2. The thesis is devoted to solution of the scientific and technological problem of enhancement of the energy efficiency during manufacturing of dried fish-based products. This was provided due to the alteration of the inner structure of the initial raw material by means of increased evaporation area with preliminary steam formation. It was demonstrated that pore formation under temperature 55C and 10 kPa allowed us to extend the evaporation space while processing. The mathematical model of the pore-formation process and fish raw material drying under temperature up to 55C was developed. Impact of the pore-formation and drying process operational pressure on the values from the heat exchange criterial equation was probed out. Thermal processing temperature impact on preservation of thermolabile vitamins in raw fish was studied. It was proved that preliminary pore formation before vacuum drying made possible to change physical and chemical properties of the. Rational indices for pore-formation and drying of source raw fish were estimated by such criteria as process duration, energy expenses and severity of heat processing. The research work was done on the process of non-stationary heat exchange when glazing granules of the floated feeds for rainbow trout yearlings. Rational indices for the glazing process were estimated according to the results of the research; duration of the glazing process was taken as a criterion in order to estimate rational parameters. Outputs of the thesis were implemented at the enterprises of food and processing industry of Ukraine and in the teaching and learning activities in Kerch State Maritime Technological University. Economic efficiency for the thesis implementation was estimated.

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. Сукманов Валерій Олександрович

2. Sukmanov Valeriy Olexandrovich

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. Шевченко Олександр Юхимович
2. Шевченко Олександр Юхимович

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. Василів Володимир Павлович
2. Василів Володимир Павлович

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.

